Тем, что эта книга дошла до Вас, мы обязаны в первую очередь библиотекарям, которые долгие годы бережно хранили её. Сотрудники Google оцифровали её в рамках проекта, цель которого – сделать книги со всего мира доступными через Интернет.

Эта книга находится в общественном достоянии. В общих чертах, юридически, книга передаётся в общественное достояние, когда истекает срок действия имущественных авторских прав на неё, а также если правообладатель сам передал её в общественное достояние или не заявил на неё авторских прав. Такие книги – это ключ к прошлому, к сокровищам нашей истории и культуры, и к знаниям, которые зачастую нигде больше не найдёшь.

В этой цифровой копии мы оставили без изменений все рукописные пометки, которые были в оригинальном издании. Пускай они будут напоминанием о всех тех руках, через которые прошла эта книга – автора, издателя, библиотекаря и предыдущих читателей – чтобы наконец попасть в Ваши.

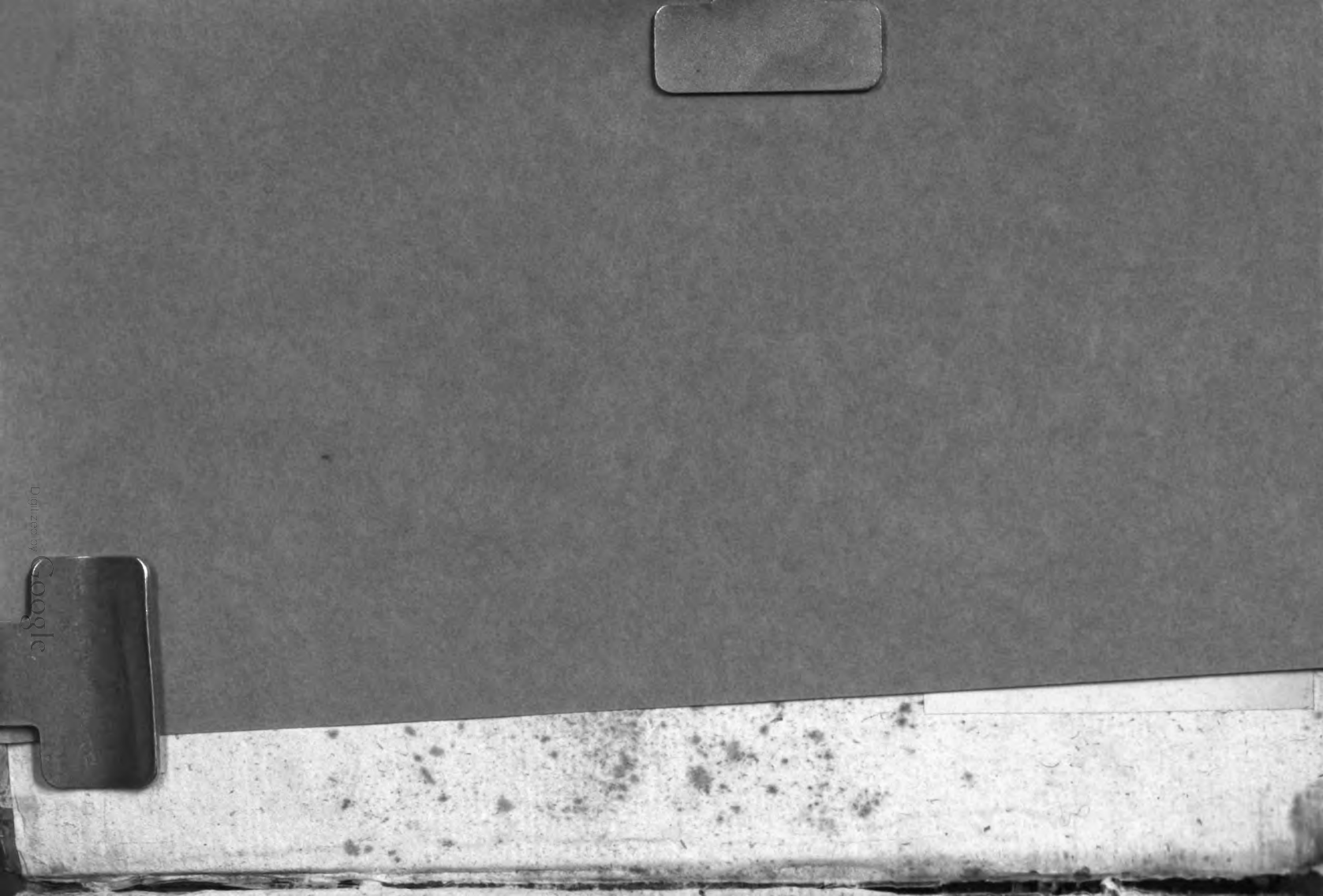
Правила пользования
Мы гордимся нашим сотрудничеством с библиотеками, в рамках которого мы оцифровываем книги в общественном достоянии и делаем их доступными для всех. Эти книги принадлежат всему человечеству, а мы – лишь их хранители. Тем не менее, оцифровка книг и поддержка этого проекта стоят немало, и поэтому, чтобы и в дальнейшем предоставлять этот ресурс, мы предприняли некоторые меры, чтобы предотвратить коммерческое использование этих книг. Одна из них – это технические ограничения на автоматические запросы.

Мы также просим Вас:

- **Не использовать файлы в коммерческих целях.** Мы разработали программу Поиска по книгам Google для всех пользователей, поэтому, пожалуйста, используйте эти файлы только в личных, некоммерческих целях.
- **Не отправлять автоматические запросы.** Не отправляйте в систему Google автоматические запросы любого рода. Если Вам требуется доступ к большим объёмам текстов для исследований в области машинного перевода, оптического распознавания текста, или в других похожих целях, свяжитесь с нами. Для этих целей мы настоятельно рекомендуем использовать исключительно материалы в общественном достоянии.
- **Не удалять логотипы и другие атрибуты Google из файлов.** Изображения в каждом файле помечены логотипами Google для того, чтобы рассказать читателям о нашем проекте и помочь им найти дополнительные материалы. Не удаляйте их.
- **Соблюдать законы Вашей и других стран.** В конечном итоге, именно Вы несёте полную ответственность за Ваши действия – поэтому, пожалуйста, убедитесь, что Вы не нарушаете соответствующие законы Вашей или других стран. Имейте в виду, что даже если книга более не находится под защитой авторских прав в США, то это ещё совсем не значит, что её можно распространять в других странах. К сожалению, законодательство в сфере интеллектуальной собственности очень разнообразно, и не существует универсального способа определить, как разрешено использовать книгу в конкретной стране. Не рассчитывайте на то, что если книга появилась в поиске по книгам Google, то её можно использовать где и как угодно. Наказание за нарушение авторских прав может оказаться очень серьёзным.

О программе
Наша миссия – организовать информацию во всём мире и сделать её доступной и полезной для всех. Поиск по книгам Google помогает пользователям найти книги со всего света, а авторам и издателям – новых читателей. Чтобы произвести поиск по этой книге в полнотекстовом режиме, откройте страницу `http://books.google.com`.

Digitized by Google


Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

СЛОВАРЬ
ПОВАРЕННЫЙ,
ПРИСПѢШНИЧІЙ, КАНДИТОРСКІЙ
И
ДИСТИЛЛАТОРСКІЙ.

154379

Часть Пятая.

По. Р. С. до Сп.

МОСКВА,
Въ Университетской Типографіи,
у Хр. Риддигера и Хр. Клаудія.

1796.

Digitized by Google

Digitized by Google

ОГЛАВЛЕНІЕ

Статей, относящихся до Дистиллатора, Кандитора, повара и прислѣшника, находящихся въ пятой Части.

	Стран
До Дистиллатора:	
Померанецъ и апельсинъ.	119
Померанцовые цвѣты.	123
Пряности.	148
Ратафіи.	195
Розъ. — Розмаринъ.	207
Россоли.	209
Сидръ.	277
Спирты.	368
До Кандитора:	
Померанецъ и апельсинъ.	119
Померанцовые цвѣты.	123
Понсиры.	129
Постольникъ.	135
Постилы.	—
Постиллы.	137
Пралинъ.	143
Принцесса.	—
Пряники.	146
Пряныя приправы.	148
Пшено Сарацинское.	170
Пѣны.	172
Рожа дикая.	206
Розъ.	207
Сахарное зеркало.	259
Сахарной глазуръ.	260
Сахарныя лепешечки.	261
— — лески.	262
— — сухіе конфекты.	—
Сахаръ.	—
Седибобъ.	265
Сливки.	295

)(Сли

Стран.

Сливы. - - - - 299
Смородина. - - - - 308
Соки плодовъ, о заготовленіи и храненіи оныхъ. 315
Солодкой корень. - - - 319

До Повара:

Окончаніе Поварни Новой.

О рыбахъ морскихъ въ скоромномъ приготовленіи. 1.
— — — рѣчныхъ въ постномъ приготовленіи. 11
— — — морскихъ въ постномъ приготовленіи. 23
Фаршъ къ подѣлыванію изъ онаго въ фигуру разныхъ рыбъ. - - - 39

Поварня Руская.

Столъ въ мясоѣдъ.

Первая подача, содержащая холодныя кушанья. 41
Вторая подача, содержащая горячія кушанья. 44
Третія подача взвары, селянки и жареное. 49

Столъ постной.

1. Подача холодныя ѣствы постныя. - 68
- - - рыбныя. - 71
2. Подача горячія постныя. - - 74
- - рыбныя. - - 79
3. Подача взвары, селянки и жареное. - 82

(Продолженіе всеобщаго Словаря.)

Подачи на столъ, или антре: росписаніе блюдъ, къ сему надлежащихъ. - - 91
Подачи между главныхъ блюдъ, или антремѣ. 106
Подачи, или орсдевры. - - 112
Подбивка. - - - - 116
Поддорожники. - - - 117
Подлавка. - - - —
Подсусѣдка. - - - 118
Полулость. - - - 119
Порей. - - - - 130
Поросенокъ. - - - - —
- - дикихъ свиней. - - 133
Портулакъ. - - - - 134

Поро-

Digitized by Google

Стран.

Порошокъ соусной. - - - 135
Потрохъ. - - - - 137
Почечная часть. - - - - 138
Почки. - - - - - 140
Принцесса. - - - - 143
Пряныя приправы. - - - 148
Птица Шланская. - - - 150
Пуавradъ. - - - - —
Пудингъ. - - - - —
Пуларда, 70 разныхъ приготовленій. - —
Пулетонъ. - - - - 168
Пульеты. - - - - 169
Пуре. - - - - 170
Пустарнакъ. - - - - —
Пшено Сарацинское. - - —
Пѣтухъ. - - 173
Равіоли. - - —
Рагу, разныя приготовленія. 175
Разсолъ. - - 184
Рай, или каракатица. - - —
Раки рѣчные и морскіе. - - 185
Раковое масло. - - 191
Раковой кулисъ. - - —
Раковины, или мушели. - - 192
Ратонъ. - - 203
Редуктъ. - - 204
Ремуладъ. - —
Ресторанъ. - - —
Риблетъ. - - —
Риссолеты. - - 206
Рокомболь. - - 208
Росбифъ. - - —
Рубцы. - - 209
Руладъ. - - —
Руэль. - - 211
Рыба, вообще о разныхъ приготовленіяхъ изъ всякихъ рыбъ. - - 213

Digitized by Google

	Стран.
Рыбы провѣсныя	233
Рѣдька	—
Рѣла.	234
Рябцы, 57 приготовленій.	236
Рялуха.	251
Сазанъ.	352
Салатъ.	—
Салами.	256
Салми.	—
Сало.	257
Салянко.	258
Сардель	259
Сатурей.	—
Сахарной корень	260
Сахаръ.	262
Свекла.	—
Свинья.	263
Селезень.	265
Селитра.	266
Селлерея.	—
Сельди.	267
Селянка.	270
Семга.	—
Сервизъ.	276
Сивки.	—
Скатъ.	295
Скворецъ.	—
Сливки.	—
Слоеное тѣсто.	307
Слука.	308
Сморчки.	312
Сметана.	313
Снарядъ, или гателетъ.	—
Снятки.	315
Соленіе мясъ.	320
— — рыбы	—
Соломата.	326

Соло-

Digitized by Google

Стран.

Солонина. - - - 327
Соль, испытаніе оной и роды. - - 328
Сомъ. - - - - 334
Сосиски или социзы, разное оныхъ приготовленіе. ——
Соусы всѣ вообще. - - - —
Сочевица. - - - - 358
Спаржа. - - - - 360
Спинатъ. - - - - 362
Спинка. - - - - 365
Спроттъ. - - - - 368
Стволы. - - - - ——
Стерлядь. - - - - 369
Столъ: о устрежденіи разныхъ столовъ, прислугѣ, разбиваніи мясъ. - - ——

Мѣсячныя росписи для различныхъ столовъ и прог.

Мѣсяцъ Январь. - - - 373
- - - Февраль. - - - 385
- - - Мартъ. - - - 393
- - - Апрѣль. - - - 395
- - - Май. - - - 403
- - - Іюнь. - - - 405
- - - Іюль. - - - 410
- - - Августъ. - - - 413
- - - Сентябрь. - - - 415

До Прислѣшника.

Въ Поварнѣ Руской.

Столъ въ мясоѣдъ, четвертая подача - - 55
Пирогъ круглой. - - - - ——
- - колобовой. - - - - ——
- - сладкой. - - - - ——
- - блинчатой, называемой попадьинъ. - 56
Пироги лодовые. - - - - 57
- - Печерскіе. - - - - ——
Пирожки карасики. - - - - ——
- - съ яицами. - - - 58
Оладьи разные. - - - - ——
Блины разные. - - - - ——

Коро-

Digitized by Google

	Стран.
Короваи разные.	60
Пряженцы.	61
Сочни.	—
Сырники.	—
Круленя.	—
Драгона.	62
Лалшеникъ.	—
Середка.	—
Ватрушки.	63
Пшонные пироги.	—
Заволжскіе пироги.	—
Каши и молочное.	64
Столъ постной, четвертая подача о пирожномъ, кашахъ и прочемъ.	85
(Продолженіе всеобщаго Словаря.)	91
Подковы.	116
Португальское пирожное.	134
Португальской хлѣбъ.	—
Принцесса.	143
Профитроли.	145
Пряженецъ.	—
Пулелинъ.	167
Пшено Сарацинское.	170
Пышки.	172
Пюи дамуръ.	173
Равіоли.	—
Рагульки.	183
Рамекинъ.	195
Ратонъ.	203
Риссоли.	204
Саботъ.	252
Сахарное зеркало.	259
Сахаръ.	262
Семулъ.	276
Сливки.	295
Слоеной пирогъ.	307
Снѣговые мячики.	314
Снѣгъ.	—

Digitized by Google

СЛОВАРЬ

Поваренный, Приспѣшничій, Кандиторскій и Дистиллаторскій.

II о.

(Продолженіе Поварни Новой.)

ГЛАВА XX.

О рыбахъ морскихъ въ скоромномъ приготовленіи.

Вивы съ трюфелями по Италіански.

Взявъ потребное количество трюфелей, облупляй съ нихъ кожу, облупленные клади въ холодную воду; послѣ откинь на рѣшето осякнуть, изрѣжь ломтиками и обжаривай въ полрюмкѣ масла Прованскаго, съ пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины, двумя зубками чесноку и тремя гвоздками гвоздики; брось маленькую счепоть муки; смочи рюмкою вина Шампанскаго, ложкою редукту, малымъ дѣломъ бульіону, маленькою ложкою кулису; приправь солью и перцомъ: вари на маломъ огнѣ. Когда сварится, сними жиръ. Нарѣжь корокъ бѣлаго хлѣба кружечками, величиною съ трюфель, обжарь въ Прованскомъ маслѣ, выложи осякнуть на салфетку, и послѣ положи въ рагу трюфельной за минуту предъ тѣмъ, какъ подавать. Возьми вивовъ (оные называются инако *паукъ-рыба* или *чкатъ*), выпотроши, маринируй въ маслѣ Прованскомъ, съ солью, крупнымъ перцомъ, изрубленными петрушкою и зубкомъ чесноку; послѣ зажарь на рашпарѣ. Подавай съ рагу трюфельнымъ.

Филейки вивовъ въ рагу.

Возьми обвареное телячье сладкое мясо, печерицъ, трюфелей, скроши жеребейками и обжарь въ маслѣ ко-

Digitized by Google

ровьемъ, съ пучкомъ травъ и ломтемъ ветчины; смочи послѣ ложкою бульіону, ложкою редукту, рюмкою вина Шампанскаго, ложкою кулису; вари это рагу на маломъ огнѣ, сними жиръ, приправь солью и крупнымъ перцомъ. Когда рагу поспѣетъ, возьми вивовъ пряженыхъ въ маслѣ и остуженныхъ, обери съ нихъ мясо филейками, сколько можно широкими, положи на нѣсколько минутъ напитаться въ рагу, приправь лимоннымъ сокомъ и подавай.

Вивы съ дробнымъ шпекомъ.

Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины и луку ломтиками. Вивовъ выпотроши, обрѣжь имъ головы, положи на ломти, накрой ломтями ветчиннаго сала, упаривай четверть часа, а по томъ смочи рюмкою вина Шампанскаго; приправь солью, крупнымъ перцомъ, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чесноку, однимъ листомъ лавровымъ, и держи на маломъ огнѣ. Возьми полфунта дробнаго шпеку, скроши, обвари въ кипяткѣ и довари въ бульіонѣ. Когда сварится, вынь изъ бульіону. Вынь вивовъ изъ бреза на блюдо, держи на горячей золѣ; а сокъ бреза процѣди сквозь сито, приставь на огонь съ ложкою кулису и шпекомъ, дай вскипѣть нѣсколько разъ, чтобъ сало напиталось вкусомъ, сними жиръ, подави лимоннаго соку и выложи на вивовъ.

Вивы филейками, глассированными по Пимбешеву.

Взявъ хорошихъ вивовъ, выпотроши и вымой, обери мясо филейками съ обѣихъ сторонъ и нашпекуй оное сверху дробнымъ шпекомъ. Положи въ кострюлю ядерную часть отъ задней телячей ноги, скрошивъ жеребейками, ломть ветчины, также жеребейками, полной пучокъ поваренныхъ травъ, зубокъ чесноку, три гвоздка гвоздики; дай мясу пообжариться; смочи тогда рюмкою вина Шампанскаго и ложкою редукту; вари часъ и послѣ этотъ глассъ процѣди сквозь сито. Приставь на

огонь

Digitized by Google

огонь воды. Когда оная закипитъ, обваривай филейки рыбьи нашпекованныя и выложи въ холодную воду; по томъ вари въ процѣженномъ глассѣ. По сваренїи вынь филейки, глассъ увари еще и глассируй филейки какъ фрикандо. Положи въ блюдо соуса Пимбешева, описаннаго въ 17 Главѣ Поварни Новой, а на него филейки.

Вивы по Провинціальному.

Положи въ кострюлю луку, накрошеннаго ломтиками, тьмину, лавроваго листу, базилику, чесноку и ломтей ветчиннаго сала. Вивовъ выпотроши въ и перемывъ, надрѣжь съ обѣихъ сторонъ, спрысни солью и перцомъ, смочи лимоннымъ сокомъ, положи въ кострюлю на ломти сала, покрой ломтиками лимону и такимъ же саломъ; задерживай въ печи, или подъ крышкою шортной сковороды; влей послѣ рюмку вина Шампанскаго, вскипяченнаго особливо, и снявъ пѣну. Когда половина соусу укипитъ, прибавь не много жюсу, полрюмки масла Провансскаго, сокъ изъ двухъ лимоновъ, соли, крупнаго перцу, эшалоту изрубленнаго. Выложи вивовъ на блюдо и облей эшимъ соусомъ.

Вивы жареные на вертѣлѣ съ соусомъ Султанскимъ.

Возьми хорошихъ вивовъ, выпотроши, отрѣжь имъ головы и вымой, а по томъ вытри. Накроши ветчиннаго шпеку средственными полосками, обваляй въ соли, перцѣ, мѣлко изрубленныхъ петрушкѣ, цибулѣ и чеснокѣ; нашпекуй оными вивовъ поперегъ отъ шеи до хвоста. Возьми гашелеты, взнижи на оные вивовъ поперегъ, привяжи къ вертѣлу и жарь, поливая временно слѣдующимъ: положи на тарелку эссенціи ветчинной, съ рюмкою вина Шампанскаго, двумя ломтиками лимону, солью, перцомъ, нѣсколькими цибулями цѣлкомъ и вѣточками петрушки, зубкомъ чесноку и кусочкомъ масла коровьяго; взвари и поливай эшимъ рыбу. Когда поспѣетъ, подавай въ соусомъ Султанскимъ, описан-

Digitized by Google

нымъ въ 17 Главѣ этой Поварни. Смотри четвертую Часть Словаря сего.

Вивы жареные разнымъ образомъ.

Двухъ крупныхъ вивовъ ошелушивъ, выпотроши и вымой; нашпикуй поперегъ дробнымъ шпекомъ и ветчиною; взнижи на гателеты, привяжи къ вертѣлу и жарь. Положи въ кострюлю полрюмки уксусу, сбитню разныхъ пряностей, луковицъ ломтиками, кусокъ масла коровьяго, добраго бульону, два зубка чеснока, петрушки, цибули, гвоздики; вари этотъ маринадъ четверть часа и поливай онымъ жарящуюся рыбу. — По изжареніи можно оную подавать съ рагу устричнымъ, или изъ раковыхъ шеекъ, или съ оленочнымъ, или сморчковымъ.

Вивы по Княжески.

Очистивъ и вытеревъ выпотрошенныхъ и вымытыхъ вивовъ, положи въ кострюлю на постланные ломти телятины и ветчины, накрой ломтями ветчиннаго сала, приправь солью, сбитнемъ пряностей, пучкомъ петрушки, цибулею, чеснокомъ, гвоздикою, лавровымъ листомъ; приставь на огонь, дай не много ужариться; смочи тогда двумя рюмками вина бѣлаго; переставь на слабой жаръ, накрой крышкою тортной сковороды и припусти сверху сильной жаръ. Положи въ кострюлю обваренаго телячьяго сладкаго мяса, печерицъ, трюфелей, пучокъ травъ, ломть ветчины, кусокъ масла коровьяго; ужарь это, смочи рюмкою вина Шампанскаго, ложкою редукту и добрымъ бульономъ; вари это рагу на маломъ огнѣ, сними жиръ и прибавь двѣ ложки кулису. Дай соусу поукипѣть и подави лимоннаго соку. Вынь вивовъ изъ ихъ бреза и подавай, обливъ этимъ рагу.

Макрели жареныя на вертѣлѣ.

Двухъ макрелей выпотрошивъ и вымывъ, разними въ части и маринируй съ масломъ Прованскимъ, поваренными травами, солью и крупнымъ перцомъ. Когда на-

Digitized by Google

напитаются вкусомъ, взнижи на гателеты, привяжи къ вертѣлу и жарь, обвернувъ саломъ, обливъ маринадомъ и обвернувъ бумагою. Когда поспѣютъ, подавай съ соусомъ пряным или Испанскимъ.

Макрели въ коробочкахъ по Перигордски.

Взявъ двухъ макрелей, выпотроши и вымой. Изруби много шалфелей, не много петрушки и цибули, сваляй съ кускомъ масла коровьяго, спрысни солью и крупнымъ перцомъ; начини этимъ макрелей въ брюхо, обверни въ листы виноградные и ломти сала. Сдѣлай коробочки изъ бумаги, вдвое сложенной, вымажь оныя съ наружности деревяннымъ масломъ, положи макрелей съ кусочкомъ масла коровьяго на дно. На рашпарѣ положи листъ, вымазанной масломъ, бумаги, на него поставь коробочки и жарь надъ умѣреннымъ жаромъ. Когда макрели съ одного боку прожарятся, поверни на другой, подави лимоннаго соку, и когда поспѣютъ, подавай въ коробочкахъ.

Макрели, шпекованныя по Испански.

Двухъ крупныхъ макрелей выпотроши, вымой, и вытеревъ, распластай по спинѣ; молоки не вынимай; нашпекуй съ одного боку крупнымъ шпекомъ, положи внутрь не много масла коровьяго, соли, крупнаго перцу, рубленыхъ поваренныхъ травъ. Тортную сковороду постели ломтями ветчиннаго сала, приправь шпинномъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, солью, перцомъ; положи на это макрелей, накрой тѣмъ же; пеки въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды. Когда поспѣютъ, положи въ блюдо, на которомъ подавать, соусу Испанскаго, а на него выбравъ макрелей положи.

Макрели въ фрикандо.

Возьми трехъ самыхъ лучшихъ свѣжихъ макрелей; выпотрашивая, оставь въ нихъ молоки, нашпекуй съ одного боку дробнымъ шпекомъ, а внутрь положи коровьяго масла, соли и перцу. Положи въ тортную

Digitized by Google

сковороду, обвернувъ ветчиннымъ саломъ, съ лукомъ ломтиками накрошеннымъ и поваренными травами; поставь въ печь, или пеки подъ крышкою тортной сковороды. Положи въ кострюлю телятины и ветчины, скрошенныхъ жеребейками, пообжарь, смочи хорошимъ бульёномъ и уваривай въ глассъ на маломъ огнѣ часъ времени; процѣди сквозь сито и увари въ карамель, т. е. такъ густо, чтобъ съ ложки тянулось. Вынь макрелей, глассируй оныхъ, положи въ блюдо, на которомъ подавать. Оставшееся въ кострюлѣ отскреби ложкою, смочивъ ложкою кулису и малою долею редукту, привари не много; процѣди этотъ соусъ сквозь сито, подави въ него лимоннаго соку и влей подъ макрелей.

Шоли по Султански.

Двухъ лучшихъ шолей ощелушивъ, выпотроши, вымой и вытри, а по томъ маринируй въ маслѣ Провансномъ, съ солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, чеснокомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ, мѣлко изрубленными и стертыми; держи шолей въ этомъ маринадѣ часъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и жарь на рашпарѣ, поливая временемъ ихъ маринадомъ. Когда зажарятся румяно, подавай съ соусомъ Султанскимъ.

Семужья спинка въ рагу.

Взявъ часть семги отъ спинки, задержи оную въ хорошемъ брезѣ, съ ломтями телятины и ветчины, пучкомъ травъ, солью, крупнымъ перцомъ, накрывъ ломтями сала и смочивъ хорошимъ бульёномъ. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо, въ которомъ подавать, и облей слѣдующимъ рагу: возьми обваренное телячье сладкое мясо, разрѣжь оное на четверо и обжарь въ коровьемъ маслѣ, съ ломтемъ ветчины, пучкомъ травъ, трюфелями, печерицами; смочи бульёномъ, рюмкою вина Шампанскаго, малою долею редукту; свари на маломъ огнѣ и сними жиръ. Когда рагу поспѣетъ и сокъ въ немъ повариться, положи ложку кулису, приправь вкусно и подавай.

Се-

Digitized by Google

Семужья башка съ соусомъ минимъ.

Возьми хорошую голову семги, вынь жабры и вымой оную начисто. Естьли приготовляется оная въ мясоѣдъ, задержи ее въ хорошемъ брезѣ, напитанномъ тедятиною, ветчиною и шпекомъ; смочи бѣлымъ виномъ и бульіономъ. Когда же въ постъ, задержи оную въ хорошемъ курьѣ-бульіонѣ съ приправами. Подавай, подливъ соусу минимъ называемаго, которой служитъ для скоромныхъ и постныхъ блюдъ.

Семга по Мѣщански.

Звено семги положи въ кострюлю съ рюмкою масла Прованскаго, двумя рюмками вина Шампанскаго, малою долею бульіону, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями и зубкомъ чесноку; приправь солью и перцомъ и вари на маломъ огнѣ. Въ половинѣ варенія сними жиръ, положи ложку кулису, подави лимоннаго соку. — Таковымъ образомъ можно готовить осетрину, лососину, вьюновъ, щуку и другихъ рыбъ.

Семга въ поэлѣ.

Свѣжей семги звено нашпекуй ветчиною и шпекомъ, обжарь съ малою долею растопленнаго ветчиннаго сала, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, солью и крупнымъ перцомъ. Положи въ кострюлю ломтей теляпины и ветчины, на нихъ положи звено семги съ помянутыми приправами, покрой ломтями сала и задерживай какъ брезъ. Подержавъ на огнѣ четверть часа, влей рюмку вина Шампанскаго, доверши варенїе; вынь послѣ семгу и выложи на блюдо, въ которомъ подавать; а въ кострюлю положи ложку кулису, привари, сними жиръ, процѣди соусъ сквозь сито, приправь сокомъ изъ лимону; взогрѣй соусъ и облей семгу.

Осетрина по Сенменульдски.

Возьми звено осетрины, нашпекуй ветчиною и шпекомъ. Сдѣлай соусъ Сенменульдской слѣдующимъ

Digitized by Google

образомъ: положи въ горшечекъ или кострюлю доброй кусокъ масла коровьяго, полбутылки вина бѣлаго, соли, перцу, луковицъ, накрошенныхъ домтями, корней, пучокъ травъ, чесноку, тьмину, лавроваго листу, базилику и бульіону; взвари на огнѣ, пока закипитъ: тогда положи въ него осетрину и вари на маломъ огнѣ. Уваривъ, вынь осетрину, чтобъ панировать въ крошкахъ бѣлаго хлѣба. Сними съ соусу жиръ, смочи онымъ осетрину, и обвалявъ крошками хлѣба, зажарь на рашпарѣ румяно. Подавай, подливъ подъ осетрину соусу прянаго, или ремуладъ, въ особливой соусницѣ.

Осетрина глассированная.

Возьми хорошее звено осетрины, оправь и нашпекуй съ одной стороны дробнымъ шпекомъ. Положи потомъ въ кострюлю съ полбутылкою вина бѣлаго, пучкомъ петрушки и цибули, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, тремя гвоздками гвоздики, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ, двумя ломтиками лимону, малою долею бульіону; задержи осетрину въ этомъ брезѣ. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо. Въ другой кострюлѣ долженъ быть приготовленъ глассъ: сдѣлай изъ телятины и ветчины, скрошенныхъ жеребейками и смоченныхъ бульіономъ. Когда телятина сварится, процѣди сквозь сито сокъ и увари оной. Когда достигнетъ густоты почти карамеля, положи въ него осетрину и глассируй какъ фрикандо; послѣ чего выложи въ блюдо, на которомъ подавать. Въ оставшій глассъ положи не много кулису и ложку редукту, привари, чтобъ отстало, процѣди сквозь сито, подави соку изъ лимону и влей подъ осетрину.

Осетрина съ травами.

Звено осетрины положи въ кострюлю съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, печеницами, зубкомъ чесноку, всѣ оныя изрубивъ очень дробно, съ полрюмкою

Digitized by Google

кою масла Прованскаго, бутылкою вина Шампанскаго, двумя рюмками воды или бульіону, и вари. Когда поспѣетъ, сними жиръ съ соусу, положи ложку кулису, привари, приправь вкусно и подавай.

Таковымъ образомъ можно готовить щуку, лососину и иныхъ рыбъ. Въ постномъ приготовленіи можно употреблять къ сему уху съ кулисомъ постнымъ.

Турботъ или торибутъ по Королевину.

Положи въ рыбную кострюлю ломтей телятины и ветчины, луковицъ ломтиками, корней поваренныхъ, тьмину, лавроваго листу, базилику, пучокъ петрушки и цибули, гвоздики, чесноку, соли и крупнаго перцу: на это торбута, накрой ломтями ветчиннаго сала; ужаривая полчаса, смочи бутылкою вина Шампанскаго и вари на самомъ маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо, остерегаясь, чтобъ не разломить, и подавай съ соусомъ Королевинымъ, описаннымъ въ 17 Главѣ.

Турботъ въ фрикандо.

Взявъ средней величины торибута, вымой и обрѣжь плавильныя перья; всю нижнюю сторону нашпекуй дробнымъ шпекомъ. Положи въ кострюлю, въ которой его варить, бутылку вина Шампанскаго, соли, крупнаго перцу, пучокъ петрушки и цибули, чесноку, гвоздики, тьмину, лавроваго листу, базилику, нѣсколько луковицъ, изрѣзанныхъ ломтиками: вари все это, дай вину вскипѣть, сними съ него пѣну, и тогда положивъ торибута, продолжай варенїе на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложи осторожно на блюдо, отеревъ сухо. Въ другой кострюлѣ между тѣмъ надобно приготовить глассъ изъ телятицы и ветчины, скрошенныхъ жеребейками; пообжаривъ оныя, смочить добрымъ бульїономъ и варить два часа на маломъ огнѣ; послѣ процѣдить сквозь сито, снять жиръ и уварить въ карамель. Захватывай сего глассу на спинку ложки и глассируй торибута сверху. Въ кострюлю на остатки глас-

Digitized by Google

су влей по немногу редукту и кулису, смѣшай, процѣди сквозь сито, подави лимоннаго соку и вылей подъ порибуша.

Барбъ по Королевину.

Барбя оправь, выпотроши и вымой; когда осякнетъ, положи въ кострюлю круглую съ ломтями ветчиннаго сала, пучкомъ петрушки и цибули, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, ломтями луковицъ; на это положи барбя, спрысни солью, крупнымъ перцомъ, прибавь зубокъ чесноку, накрой ломтями сала, смочи полбутылкою бѣлаго вина и вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложи осторожно на блюдо, чтобъ не разломить; подавай съ соусомъ Королевинымъ.

Барбъ глассированной.

Очисти, выпотроши и вымой самаго свѣжаго барбя, нашпекуй сверху дробнымъ шпекомъ, положи въ рыбную кострюлю и вари въ бѣломъ винѣ съ солью, перцомъ, полнымъ пучкомъ травъ, гвоздикою, лукомъ, ломтиками скрошеннымъ. Въ другую кострюлю положи теляшины и ветчины, скрошенныхъ жеребейками, обжарь не много, смочи хорошимъ бульономъ, вари на маломъ огонькѣ часъ, процѣди сквозь сито и увари въ карамель. Вынь сварившагося барбя, дай ошечь и положи на блюдо, на которомъ подавать; глассируй онаго сверху всюду помянутымъ глассомъ способомъ спинки ложечной. Въ остатки глассу влей по немногу кулису и редукту, чтобъ оныя отдѣлить и смѣшать; привари не много, процѣди, подави лимоннаго соку и выложи подъ барбя.

Барбъ по Провинціальному.

Выпотроши и вымой барбя средней величины. Когда оной осякнетъ, въ тортную сковороду положи ломтей шпеку, или коровьяго масла, луку, накрошеннаго ломтиками, пучокъ петрушки и цибули, тьмину, лавроваго листу, базилику; на это положи барбя, накрой ломтиками лимону, спрысни солью и крупнымъ

пер-

Digitized by Google

перцомъ, лукомъ и ломтями шпеку; задерживай въ печи. Когда поспѣетъ, выложи въ блюдо, на которомъ подавать, вливъ подъ него соусу Провинціальнаго, которой описанъ въ 17 Главѣ этой Поварни.

ГЛАВА XXI.

О рыбахъ рѣчныхъ въ постномъ приготовленіи.

Карпъ по гусарски.

Выбравъ хорошаго карпія, ошелуши и выпотроши, сколько можно меньше разрѣзавъ брюхо; положи внутрь его масла коровьяго, смяпаго съ мѣлко изрубленными поваренными травами и пряностьми. Послѣ сего маринируй карпія въ Прованскомъ маслѣ, съ поваренными травами, листомъ лавровымъ, тьминомъ и базиликомъ. По томъ жарь на рашпарѣ, помазывая маринадомъ, и подавай съ соусомъ ремуладомъ. — Таковымъ образомъ можно готовить щуку, лосося, окуней и линей.

Карпъ пулетономъ.

Возьми карпія и угря, сними съ нихъ кожи и сохраняй. Послѣ мясо карпія обобравъ, изруби и замѣси съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, обжареннымъ въ сметанѣ, съ масломъ коровьимъ, изрубленными петрушкою и цибулею, солью и перцомъ, на шести яичныхъ желткахъ; угря нѣсколько кусковъ разрѣжь въ полоски и обжарь въ маслѣ коровьемъ съ печерицами, трюфелями и пучкомъ травъ; брось счепоть муки, прибавь не много жюсу постнаго, полрюмки вина Шампанскаго; вари это рагу на маломъ огнѣ и приправь въ хорошій вкусъ. Когда поспѣетъ и соусъ, или сокъ сего рагу поукипитъ, составь остынуть. Возьми тогда пулетонную форму или кострюлю, устели оную листомъ бумаги, вымазанной масломъ коровьимъ, расправь и сгладь; на бумагу положи перемѣшавъ кожи карпія и угря щелухою внизъ, ста-

Digitized by Google

стараясь дно и стѣны кострюли всѣ оными закрыть. Вопервыхъ на кожи положи фаршу карьпя, на палецъ толщиною, по томъ выложи холодное рагу, накрой фаршемъ, кожами и бумагою; пеки въ печи. Когда поспѣетъ, выпрокинь на блюдо, на которомъ подавать, обери бумагу, сботри сало и подавай съ соусомъ аше, приправленнымъ лимоннымъ сокомъ.

Карпъ по Лихтенстейнову.

Ощелуши и выпотроши хорошаго карьпя; возьми рюмку вина Шампанскаго для вымытія карьпя внутри, подставивъ кострюлю, въ которую бы вино стекало. Вари послѣ карьпя въ обыкновенномъ курт-бульйонѣ. Возьми вино, употребленное къ вымыванію карьпя, положи въ него двухъ изрубленныхъ анчоусовъ; дай сему вскипѣть раза два, процѣди этотъ соусъ въ другую кострюльку, приставь на огонь съ кускомъ масла коровьяго, счепотью муки, сокомъ лимоннымъ, солью и крупнымъ перцомъ, и увари. Выложи карьпя изъ курт-бульйону на блюдо, облей соусомъ; гарнируй кусочками обжареннаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба.

Карьпъ цѣлой со этювѣ.

Хорошаго икрянаго карьпя, ощелушивъ, выпотроши, икру сбереги; вари онаго въ бутылкѣ бѣлаго вина, съ малою долею соли, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, гвоздикою, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ; положи тутъ же икру, луковаго соку и кусокъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ. Когда карьпь почти поспѣетъ, вылей изъ кострюли почти весь сокъ сквозь сито въ другую кострюлю, прибавь въ него дробныхъ бѣлыхъ луковицъ, обваренныхъ въ половину спѣлости, и поувари этотъ соусъ. Вынь карьпя на блюдо, въ которомъ подавать; икру обложи вокругъ его; возьми кусочковъ бѣлаго хлѣба, обжаренныхъ въ маслѣ коровьемъ, обмочи въ рагу изъ помянутыхъ луковицъ, окладя вокругъ икры, луковки также и облей соусомъ.

Карьпь

Digitized by Google

Карпъ по Пiемонтски.

Выпотроши хорошаго карпа, вынь вонъ жабры; ощелушивъ, надрѣжь съ боковъ и маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ солью, перцомъ, петрушкою и цибулею цѣлкомъ, луковицами, ломтиками нарѣзанными, чеснокомъ, эшалотомъ крошенымъ, тьминомъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ; держи въ маринадѣ два часа; послѣ, вынувъ изъ маринаду, жарь на рашпарѣ, поливая съ перемежкою маринадомъ. Возьми трюфелей, печерицъ, обжарь ихъ съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ травъ, брось счепоть муки, смочи хорошимъ бульономъ; прибавь по томъ донушковъ артишочныхъ, въ половину спѣлости отваренныхъ, да дробныхъ бѣлыхъ луковокъ, также отваренныхъ, рюмку вина Шампанскаго, и доверши свареніе этого рагу. Когда поспѣетъ и сокъ покипитъ, подбей тремя яичными желтками, растертыми съ сметаною; подавя лимоннаго соку; выложи карпа на блюдо и это рагу вокругъ его.

Карпъ по Фламандски.

Ощелуши и выпотроши карпа; угря разрѣжь въ полоски, подобныя шѣмъ, каковыми шпекуютъ, обваляй во всякихъ поваренныхъ мелко стертыхъ травахъ и приправахъ съ солью и нашпекуй этимъ карпа. Положи въ кострюлю печерицъ, трюфелей, дробныхъ бѣлыхъ луковокъ обвареныхъ; обжарь съ кускомъ масла коровьяго, полнымъ пучкомъ травъ; брось счепочь муки, смочи жюсомъ постнымъ, полбутылкою вина Шампанскаго: уваривъ это рагу въ половину спѣлости, положи въ него карпа. Когда карпъ и рагу поспѣютъ, подавай; а естьли соусъ не довольно густъ, прибавь немного капорсовъ и увари на большомъ огнѣ.

Карпъ жареной на вертелѣ.

Хорошаго карпа ощелуши и выпотроши; возьми молоки его, и изрубивъ съ кускомъ мяса угреваго, печерицами, петрушкою, цибулею, тьминомъ, базили-

комъ,

Digitized by Google

комъ, лавровымъ листомъ стертыми, солью, пряностьми; положи въ иготь съ кускомъ масла коровьяго, сполки и замѣси на шести яичныхъ желткахъ; начини этимъ фаршемъ карьпя, зашей, чтобы не выпало; взнижи карьпя на гашелеты, привяжи къ вертѣлу, обверни бумагою и жарь. Во время жаренія помачивай бѣлымъ виномъ и масломъ коровьимъ. Подавай съ соусомъ Сен-Клудскимъ, описаннымъ въ 17 Главѣ этой Поварни.

Карьпь по Руски.

Взявъ хорошаго карьпя, ощелуши и выпотроши, разними на трое, положи въ кострюлю добраго пива, съ рюмкою Французской водки, кускомъ масла коровьяго, обвалянымъ въ мукѣ, пучкомъ пѣтрушки и цибули, чеснокомъ, гвоздикою, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, лукомъ скрошеннымъ полосками, солью и крупнымъ перцомъ; приставь на большой огонь. Когда поспѣетъ, вынь пучокъ, и поуваривъ сокъ, подавай.

Карьпь по Бургонски.

Взявъ хорошаго карьпя, ощелуши и выпотроши, сбереги кровь, вымой внутри рюмкою вина Бургонскаго надъ кострюлею, въ которую положена кровь. Послѣ сего наколи кончикомъ ножа карьпя всюду, напри мѣлкою солью и дай лежать два часа. По томъ положи его въ кострюлю рыбную (то есть, овально сдѣланную), подкинувъ луку, нарѣзаннаго ломтиками, съ полнымъ пучкомъ травъ, бутылкою вина Бургонскаго, двумя рюмками воды, и вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, сѣди весь сокъ сквозь сито въ кострюлю, въ которой кровь карьпя, прибавь кусокъ масла коровьяго, обвалянной въ мукѣ; вари на сильномъ огнѣ, пока соусъ гораздо поукипитъ, прибавь изрубленнаго анчоуса, тертаго мушкатнаго орѣшку и капорсовъ цѣлкомъ. Облей этимъ соусомъ карьпя, на блюдѣ выложеннаго.

Форе-

Digitized by Google

Форели или пеструшки панированныя.

Возьми сколько угодно форелей; выпотрошивъ и вымывъ оныхъ, надрѣжь съ боковъ и маринируй въ Прованскомъ маслѣ, со всѣми мѣлко изрубленными травами и приправами, какъ-то: петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, эшалотомъ, тьминомъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ, въ порошокъ стертыми, солью и крупнымъ перцомъ. Когда напитаются, выложи на блюдо, въ которомъ подавать, со всѣмъ ихъ маринадомъ, усыпь крошками мякишу бѣлаго хлѣба, запеки въ печи и подавай съ лимоннымъ сокомъ. — Такимъ образомъ можно готовить всякую рыбу.

Форели по Голландски.

Нѣсколько рыбъ сихъ, ощелушивъ и выпотрошивъ, спрысни солью и держи въ оной часъ. Оботри съ нихъ послѣ лишнюю соль и приставь въ кострюлѣ съ бутылкою вина бѣлаго, тремя луковицами цѣлыми, полнымъ пучкомъ травъ, гвоздикою, двумя зубками чесноку, листомъ лавровымъ, тьминомъ и базиликомъ, добрымъ кускомъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ: за четверть часа предъ тѣмъ, какъ подавать, приставь форелей на сильной огонь и вари сильнымъ кипѣніемъ. Кой часъ поспѣетъ, вынь луковицы и травы, а съ оставшимъ выложи форелей на блюдо, и посыпь обвареною и изрубленною петрушкою.

Форельи филейки по Лионски.

Ощелушивъ и выпотрошивъ форелей, обери съ нихъ мясо, сколько возможно большими полосками, положи въ кострюлю съ трюфелями, скрошенными полосками же, малою долею петрушки рубленой, пучкомъ травъ, добрымъ кускомъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, съ полбутылкою вина Шампанскаго, зубкомъ чесноку изрубленнымъ, солью и крупнымъ перцомъ; приставь на огонь за четверть часа предъ тѣмъ, какъ подавать, и вари сильно. Когда поспѣютъ и сокъ почти выкипитъ, подавай опрятно.

Форе-

Digitized by Google

Форели панированныя съ анчоусами.

Выпотрошивъ и очистивъ форелей, надрѣжь оныхъ съ обѣихъ сторонъ, маринируй въ Прованскомъ маслѣ съ солью, крупнымъ перцомъ, изрубленными чеснокомъ, цибулею, печерицами и съ стертыми въ порошокъ тьминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ. Выложи послѣ въ портную сковороду со всѣмъ ихъ маринадомъ, панируй крошками бѣлаго хлѣба и запеки въ печи. Когда поспѣютъ, выложи осторожно на блюдо, подливъ подъ нихъ соусъ анчоусной, дѣлаемой таковымъ образомъ: положи двухъ изрубленныхъ анчоусовъ въ кострюлю съ хорошимъ тонкимъ кулисомъ, кускомъ масла Чухонскаго, привари, и приправивъ лимоннымъ сокомъ, подавай.

Окуня по Прусски.

Возьми трехъ или четырехъ окуней и въ разсужденіи величины ихъ ощелуши и выпотроши. Положи въ кострюлю петрушки, цибули, чесноку, эшалоту, все изрубивъ очень мелко, кусокъ масла коровьяго, соли и крупнаго перцу; пообжарь это не много, положи послѣ окуней и поставь на горячую золу, чтобъ напитались вкусомъ; панируй ихъ крошками бѣлаго хлѣба, смачивая въ ихъ маринадѣ и обжарь на рашпарѣ. Когда зарумянятся, положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго съ щепотью муки, ложкою воды, соли, крупнаго перцу, ниточку уксусу, анчоуса изрубленнаго, капорсовъ цѣлкомъ; привари этотъ соусъ, не допуская вскипѣть, выложи въ блюдо, на которомъ подавать, и на него окуней.

Линя по Провинціальному.

Возьми двухъ хорошихъ линей, очисти съ нихъ склизь и выпотроши, обрѣжь плавильныя и хвостовыя перья, а головы еще у живыхъ; положи въ кострюлю съ солью, крупнымъ перцомъ, мелко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами и трюфелями, двумя

Digitized by Google

мя рюмками вина Шампанскаго, полрюмкою масла Прованскаго, двумя ломтиками лимону, двумя ложками кулису и малою долею редукту; вари все это. Когда окуни почти поспѣютъ, сними жиръ и доверши варенїе. Вынь лимонъ и подавай съ немногимъ соусомъ.

Лини по Неэлеву.

Двухъ хорошихъ линей, очистивъ отъ склизи, расплостай по спинѣ, сними съ костей кожу съ мясомъ, чтобъ кожа держалась на головѣ. Мясо выбравъ, изруби, прибавь кусокъ масла коровьяго, соли, перцу, мякишу бѣлаго хлѣба, обжареннаго съ сметаною, столки все въ иготи и замѣси этотъ фаршъ на шести желткахъ яичныхъ; начини онымъ линей, зашей, чтобъ не выпало; обмочи слегка въ растопленномъ коровьемъ маслѣ, обваляй въ мукѣ и пряжь въ маслѣ румяно. Подавай со рагу изъ молокъ линевыхъ.

Лини жареные на рашпарѣ въ рагу.

Взявъ линей, очисти, головы отрѣжь еще у живыхъ, выпотроши, обрѣжь перья; маринируй съ полрюмкою Прованскаго масла, солью, крупнымъ перцомъ, изрубленными петрушкою, цибулею, чеснокомъ и стертыми въ порошокъ тьминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ. Когда напитаются вкусомъ, жарь оныхъ на рашпарѣ. Возьми печерицъ, трюфелей, пучокъ травъ, кусокъ масла коровьяго; приставь на огонь въ кострюлѣ, брось щепоть муки и смочи немногимъ луковымъ сокомъ, ухою; вари это рагу на маломъ огнѣ, сними жиръ и приправь вкусно; прибавь полрюмки вина Шампанскаго, два ломтика лимону. Когда поспѣетъ, вынь пучокъ и лимонъ; подавай линей на блюдѣ, рагу выложивъ вокругъ.

Щука въ этюѣ.

Хорошую щуку ощелуши и выпотроши, разними въ части, по ладонѣ шириною, положи въ кострюлю съ тремя ложками кулису постнаго, пучкомъ петруш-

Digitized by Google

ки и цибули, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, гвоздикою, двумя зубками чесноку, солью, крупнымъ перцомъ, дробными луковками бѣлыми въ половину спѣлости, печерицами, кускомъ масла коровьяго, полбутылкою вина Шампанскаго и хорошимъ бульёномъ; вари на сильномъ огнѣ. Когда сварится, прибавь анчоуса рубленаго, капорсовъ дробныхъ цѣлкомъ. Подавай, гарнировавъ бѣлымъ хлѣбомъ, обжареннымъ въ маслѣ.

Щука какъ бы съ Турецкими бобами.

Не щелушивъ, а выпотрошивъ щуку, разними въ штуки, положи въ кострюлю съ лукомъ, нарѣзаннымъ ломтиками, двумя зубками чесноку, гвоздикою, кускомъ масла коровьяго, петрушкою, цибулею, корнями поваренными, добрымъ стаканомъ вина, полстаканомъ воды, солью и перцомъ; вари щуку въ этомъ курт-бульёнѣ. Возьми брюквы, обрѣжь изъ ней кусочковъ подобіемъ миндальныхъ ядръ, отвари въ водѣ до половины спѣлости, а по томъ приставь въ кострюлѣ съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ травъ; обжаривъ, брось щепоть муки, смочи рюмкою вина Шампанскаго и доброю ухою, приправь солью и перцомъ. Когда поспѣетъ и соусъ поукипитъ, подбей тремя яичными желтками, растертыми съ сметаною, подави лимоннаго соку. Вынь щуку изъ ея курт-бульёну, сними кожу и облей на блюдѣ этимъ рагу.

Щука жареная на вертелѣ по Контіеву.

Возьми большую щуку, ощелуши и выпотроши; угря разрѣжь одну половину къ употребленію вмѣсто шпеку, а другую въ фаршъ. Изрѣзанную въ шпекъ обваляй въ мѣлко изрубленныхъ петрушкѣ, цибулѣ и зубкѣ чесноку; возьми восемь или десять анчоусовъ, вымой, расплостай на двое и каждую половину разрѣжь вдоль: нашпекуй щуку пополамъ, перемѣшавъ полосками анчоусовъ и угря. Остатокъ угря изруби съ петрушкою,

Digitized by Google

кою, цибулею, печерицами, счепотью чесноку, смѣшай съ кускомъ масла коровьяго, мякишемъ бѣлаго хлѣба, развареннымъ съ рюмкою вина Шампанскаго, приправь солью и перцомъ, замѣси на четырехъ яичныхъ желткахъ: перетолки этотъ фаршъ, начини онымъ щуку, зашей, взнижи на гашелеты, привяжи къ вертѣлу, обверни бумагою, жарь, помазывая временемъ масломъ коровьимъ. Когда поспѣетъ, сними, и развернувъ осторожно, подавай, обливъ соусомъ пряным.

Щука по Фламандски.

Средней величины щуку ощелуши и выпотрошивъ, оставь цѣлую, или разними въ части какъ угодно; положи въ кострюлю съ полрюмкою масла Прованскаго, полбутылкою вина Шампанскаго, солью, крупнымъ перцомъ, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, гвоздикою, лавровымъ листомъ, базиликомъ, тьминомъ, лукомъ, изрѣзаннымъ ломтиками, корнями скрошенными зестами, двумя ломтиками лимону, двумя ложками бульйону постнаго; вари на большомъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложи въ блюдо, на которомъ подавать, держи на горячей золѣ, чтобъ не остыла. Курт-бульйонъ, въ которомъ она варилась, процѣди сквозь ситцо, увари въ густоту соуса, съ прибавкою ложки кулису, куска масла коровьяго, малой доли петрушки обваренной и изрубленной, вари, не давая вскипать; облей этимъ щуку.

Щука съ соусомъ минимъ.

Ощелуши и выпотроши щуку средней величины, разними на трое, маринируй въ уксусѣ съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, чеснокомъ, гвоздикою, тьминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ; вынувъ изъ маринаду, оботри и обваляй въ мукѣ; пряжь въ маслѣ Прованскомъ и выложи на полотенце осякнуть. Положи въ кострюлю двѣ ложки кулису постнаго, двѣ рюмки вина Шампанскаго, четыре изрубленныхъ анчоу-

Digitized by Google

са, полрюмки масла Прованскаго; положи въ это щуку и приставь на большой огонь, пока соусъ сгустится; приправь крупнымъ перцомъ и подавай.

Щука по Татарски съ кулисомъ луковымъ.

Щуку средней величины ощелуши и выпотрошивъ, расплостай пополамъ и каждую половину разрѣжь на двое; положи на блюдо маринировать въ Прованскомъ маслѣ, съ солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами и зубкомъ чесноку. Напитавъ маринадомъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, жарь на рашпарѣ, поливая временемъ остатками маринаду, чтобъ не пересохла. Скроши дробно три большихъ луковицы, обжарь въ кострюлѣ съ коровьимъ масломъ, брось счепоть муки, смочи рюмкою вина Шампанскаго, постнымъ жюсомъ и приправь солью съ перцомъ; повари гораздо и пропусти сквозь сито, протирая ложкою; этотъ кулисъ привари, и естьли не будетъ цвѣтенъ, прибавь еще жюсу постнаго; облей онымъ жареную щуку на блюдѣ.

Щука съ солью и персиладомъ.

Живую щуку взявъ, отколи, ощелуши и выпотроши; расплостай на двое и разрѣжь въ части, съ наружной стороны надрѣжь, положи на доску, посыпь солью и дай лежать часъ. Возьми изрубленной петрушки, корней петрушечныхъ скрошенныхъ полосками, печерицъ и трюфелей изрубленныхъ; оботри съ щуки соль и со всѣмъ онымъ положи въ кострюлю, налей кипящею водою и вари, пока сокъ почти весь выкипитъ; приправь не много крупнымъ перцомъ и мушкатомъ, немного рубленымъ чеснокомъ и лимоннымъ сокомъ. Приваривъ, подавай.

Угорь жареной на вертѣлѣ съ соусомъ кислымъ.

Взявъ крупнаго угря, сними съ него кожу и вымой, разрѣжь въ куски поперегъ, маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ солью, крупнымъ перцомъ, мѣлко изру-

Digitized by Google

рубленными петрушкою, цибулею, чеснокомъ, эшалошомъ и стертыми въ порошокъ тьминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ. Возьми ломоть мякишу бѣлаго хлѣба, толщиною въ полпальца, разрѣжь въ куски, величиною противъ кусковъ угря. Взнижи куски угря на гателеты и съ каждымъ кусокъ хлѣба, привяжи къ вертѣлу и жарь, поливая хлѣбъ и угря маринадомъ. Подавай, поклавъ на блюдо, на кускахъ хлѣба съ соусомъ кислымъ, описаннымъ въ 17 Главѣ эшой Поварни.

Угорь чиненой.

Сними кожу съ угря средней величины и вымой онаго, разрѣжь въ куски поперегъ, обери мясо, а кости сбереги. Изруби мясо и столки въ иголи, смѣшай съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, развареннаго до осушенія, съ рюмкою вина Шампанскаго, съ мѣлкоизрубленными петрушкою, цибулею, двумя трюфелями, кускомъ масла Чухонскаго, солью, перцомъ и замѣси на шести яичныхъ желткахъ. Эшотъ фаршъ облѣпи около костей въ прежнюю фигуру, каково на нихъ было мясо; каждой кусокъ обмочи въ взбитомъ яицѣ; обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обжарь въ маслѣ румяно и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Угорь по Мѣщански.

Облупивъ угря и разнявъ въ куски, обжарь съ кускомъ масла коровьяго, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, солью, крупнымъ перцомъ, брось добрую счепоть муки, смочи жюсомъ луковымъ, двумя рюмками вина Шампанскаго; вари угря, снимая всплывающій жиръ. Когда поспѣетъ, приправь вкусно и подавай съ короткимъ соусомъ.

Социска изъ угря.

Возьми одного или двухъ угрей въ разсужденіи того, какову дѣлать социску; облупивъ съ нихъ кожу, сберечь оную, вымыть и вытереть. Половину мяса

Digitized by Google

угреваго обобравъ, изрубить съ мясомъ, обобраннымъ съ небольшаго карьпя; толки оныя въ игопи съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, обжаренымъ до изсушенія съ смешаною, положи хорошій комъ масла коровьяго, соли, сбитню разныхъ пряностей, петрушки, цибули, печерицъ, счепотъ чесноку; перетолки все это и замѣси на желткахъ яичныхъ. Остальную половину угря скроши дробными жеребейками, спрысни солью и перцомъ, смѣшай съ фаршемъ, но уже не толки: начини этимъ кожу угря и опутай нитками; вари въ бульіонѣ постномъ, смѣшанномъ пополамъ съ виномъ краснымъ, съ солью, перцомъ, гвоздикою, петрушкою, цибулею, чеснокомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, кореньями и луковицами. Когда поспѣетъ, остуди въ этомъ отварѣ, разрѣжь въ куски желаемой величины и подавай на салфешкѣ, гарнировавъ зеленою петрушкою.

Вьюны по Италіански.

Обмывъ съ вьюновъ склизь и выпотрошивъ, оставь въ нихъ печенки; обваляй въ мукѣ, зажарь въ Прованскомъ маслѣ и подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю полкорня пустарнаку, полкорня моркови, двѣ луковицы изрѣзанныхъ ломтиками, два зубка чесноку, листокъ лавровой, пучокъ травъ, три гвоздка гвоздики, обжарь съ полрюмкою масла Прованскаго; смочи двумя рюмками вина Шампанскаго, прибавь счепотъ кишнецу, хорошаго постнаго бульіону; вари на маломъ огнѣ часъ, сними жиръ, и процѣдивъ сквозь сито, еще увари; когда не довольно густъ, положи изрубленнаго анчоуса, счепотъ рубленыхъ капорсовъ, приправь солью и крупнымъ перцомъ; выложи соусъ подъ вьюновъ.

Вьюны по Мѣщански.

Возьми вьюновъ, сколько надобно для блюда, очистивъ склизь и выпотрашивая, оставь въ нихъ печенки;

Digitized by Google

ки; вари ихъ съ полбутылкою вина бѣлаго, лукомъ, скрошеннымъ ломтиками, петрушкою, цибулею, тмином, лавровымъ листомъ, базиликомъ, солью, перцомъ, гвоздикою, съ полстаканомъ воды и кускомъ масла коровьяго. Когда поспѣютъ, выложи на блюдо и облей соусомъ, сдѣланнымъ изъ куска масла коровьяго, счепоти муки, ниточки уксусу, ложки воды, съ солью, крупнымъ перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, изрубленнымъ анчоусомъ, счепотью капорсовъ цѣлкомъ; привари этотъ соусъ, не давая вскипать.

ГЛАВА XXII.

О рыбахъ морскихъ въ постномъ приготовленіи.

Макрели въ бумажкахъ.

Выпотрошивъ и вымывъ макрелей, разрѣжь оныхъ по спинѣ и набей внутрь ихъ масла коровьяго, смятаго съ мѣлкоизрубленными петрушкою, цибулею, чеснокомъ, печерицами, съ солью и перцомъ; обверни макрелей въ листы виноградные и бумаги, намазанныя Прованскимъ масломъ, завяжи съ обоихъ концовъ бумагу ниткою, жарь на рашпарѣ надъ малымъ огонькомъ въ бумажкахъ, въ которыхъ и подавай, когда поспѣютъ.

Макрели съ кулисомъ раковымъ.

Возьми двухъ или трехъ макрелей въ разсужденіи ихъ величины, выпотроши и вымой. Раковъ пообвари въ кипяткѣ, вылущи и лузги употреби въ толченіе. Вылущенныя шейки изруби очень мѣлко съ петрушкою, цибулею, печерицами, сомни съ кускомъ масла коровьяго, солью, крупнымъ перцомъ, и начинивъ макрелей въ брюхо, обверни въ бумагу, вымазанную масломъ коровьимъ; жарь на рашпарѣ надъ ма-

Digitized by Google

лымъ огнемъ. Выложи на блюдо и облей кулисомъ раковымъ.

Макрели натурально.

Выпотрошивъ и вымывъ макрелей, маринируй въ малой долѣ масла Прованскаго, съ солью, перцомъ и изрубленными петрушкою, цибулею и печерицами; въ маринадъ клади макрелей, расплоставъ по спинѣ. Когда напитаются маринадомъ, жарь на рашпарѣ. Возьми кусокъ масла коровьяго, смѣшай съ солью, крупнымъ перцомъ и поваренными изрубленными травами; начини этимъ брюха изжареныхъ макрелей, положи въ кострюлю съ рюмкою воды, повари не много, чтобъ напитались вкусомъ. Выложи на блюдо, на которомъ подавать, расплостай опять; въ остатки соку въ кострюлю подави лимону и выложи на макрелей.

Макрели по Фламандски.

Выпотрошенныхъ и вымытыхъ макрелей расплостай по спинѣ и маринируй въ растопленномъ маслѣ коровьемъ съ солью и крупнымъ перцомъ; обверни послѣ фенхельною травою и жарь на рашпарѣ. Возьми ягодъ смородины, обвари не много въ кипяткѣ; положи въ кострюлю доброй кусокъ масла коровьяго, счепошь муки, луковаго соку, ниточку уксусу, соли, крупнаго перцу, привари соусъ на огнѣ, положи въ него смородину. Макрелей изжареныхъ положи на блюдо, разверни пластомъ и вылей на нихъ соусъ.

Осетрина по Мѣщански.

Маринируй звено осетрины въ маслѣ Прованскомъ или горчичномъ съ солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами, со стертыми въ порошокъ тьминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ; обваляй послѣ въ крошкахъ мякишу бѣлаго хлѣба и жарь на рашпарѣ, смачивая остатками маринаду. Когда зажарится румяно, подавай къ ней ремуладъ въ особливой соусницѣ.

Торт-

Digitized by Google

Торнбутъ съ соусомъ лимонъ.

Возьми четверть торнбута, пообрѣжь не много снизу, маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, мѣлко изрубленными: жарь послѣ на рашпарѣ румяно, смачивая съ перемежкою остатками маринаду. Положи въ кострюлю полрюмки масла Прованскаго, рюмку вина Шампанскаго, два ломтика лимону, эшалоту рубленаго, соли, крупнаго перцу; вари этотъ соусъ четверть часа на маломъ огнѣ, вынь ломтики лимону и вылей въ блюдо, на которомъ подавать торнбута.

Торнбутъ по Перигордски.

Возьми торнбута средней величины, выпотроши, вымой, обрѣжь перья плавильныя и не много хвостовыя. Въ блюдо, на которомъ подавать, влей не много масла Прованскаго, положи изрубленныхъ петрушки, цибули, печерицъ, чесноку, трюфелей; на это положи торнбута, облей Прованскимъ масломъ, спрысни солью и крупнымъ перцомъ, посыпь вышесказанными приправами, а по томъ панируй крошками бѣлаго хлѣба и поставь въ печь. Когда запечется румяно, подави на него лимоннаго соку и подавай безъ соусу.

Торнбутъ по Голландски.

Выпотрошивъ и вымывъ торнбута, вари въ обыкновенномъ курт-булiонѣ бѣломъ. Когда поспѣетъ, выложи осторожно на блюдо, на которомъ подавать, чтобы не разломить и чтобъ не осталось на немъ мокроты: для чего оботри его полотенцемъ. Должно, чтобъ къ этому времени былъ готовъ соусъ, сдѣланной изъ мѣлко изрубленныхъ счепоти петрушки, кервелю, мяты, съ анчоусомъ изрубленнымъ, полрюмкою вина Шампанскаго, кускомъ масла Чухонскаго, не много въ мукѣ обваляннаго, соли, крупнаго перцу, четырехъ яичныхъ желтковъ; соусъ этотъ надобно развесть малою долею

Digitized by Google

постнаго редукту и сокомъ изъ одного лимону. Привари на огнѣ и выложи на тюрнбута.

Тюрнбутъ съ молоками карпьими.

Вари тюрнбута въ курт-булїонѣ бѣломъ. Возьми молоки изъ дюжины небольшихъ карпей, обвари оныя въ кипяткѣ, печерицы скроши полосками, обжарь все это съ добрымъ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ, гвоздикою, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ; брось счепоть муки, смочи двумя рюмками вина Шампанскаго, добрымъ постнымъ булїономъ, приправь солью и крупнымъ перцомъ; вари этотъ соусъ полчаса, а наконецъ положи въ него молоки карпьи. Когда поспѣютъ и соусъ повыкипитъ, вынь пучокъ; пять яичныхъ желтковъ разотри съ сметаною, подбей рагу, привари, не допуская вскипать, выдави въ него сокъ изъ одного лимону, и вынувъ тюрнбута изъ курт-булїона, облей этимъ рагу на блюдѣ.

Филейки тюрнбутовы въ бешамелѣ.

Положи въ кострюлю около бутылки сметаны, вари надъ отдушникомъ повареннаго очаговаго горна, мѣшая безпрестанно ложкою, пока укипитъ и останется только четвертая доля. Возьми тогда тюрнбута, сваренаго въ курт-булїонѣ бѣломъ и остуженаго, обрѣжь съ него мясо филейками, т. е. полосками, привари въ бешамелѣ; подавая, приправь солью и крупнымъ перцомъ.

Семга въ коробочкѣ.

Звено семги свѣжей маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями, счепотью чесноку, все это дробно изрубивъ. Сдѣлай коробочку изъ бумаги, вымажь всю оную хорошимъ деревяннымъ масломъ, положи въ нее семгу со всѣми приправами, жарь въ коробочкѣ на рашпарѣ надъ небольшимъ жаркомъ. Когда по-

Digitized by Google

поспѣетъ, подави на нее лимоннаго соку и подавай въ коробочкѣ.

Шоли въ винѣ Шампанскомъ.

Взявъ сколько нужно шолей, ощелуши и выпотроши, вымой чисто, распори сбочь брюха, посыпь мукою и пряжь румяно въ маслѣ коровьемъ. Когда изжареныя шоли остынутъ, разверотри ихъ осторожно по разрѣзу, выбери кости и вмѣсто того набей въ нихъ смѣсью, мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули, печерицъ, зубка чесноку, капорсовъ, анчоуса, масла Чухонскаго, приправивъ солью и крупнымъ перцомъ. Положи на блюдо и съ рюмкою вина Шампанскаго вари. Послѣ подавай, отеревъ края брюда.

Шоли по Мартинову.

Пряжь шолей въ маслѣ, обрѣзавъ концы головъ и хвостовъ. Положи въ кострюлю мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули, печерицъ, трюфелей и зубокъ чесноку, обжарь съ Прованскимъ масломъ, брось счепоть муки, смочи постнымъ жюсомъ, малою долею хорошаго постнаго бульйону, полрюмкою вина Шампанскаго; вари на маломъ огнѣ. Когда соусъ покипитъ полчаса, сними съ него жиръ, положи въ него шолей напитаться вкусомъ, приправь солью и крупнымъ перцомъ; а когда подавать, подави въ него лимоннаго соку.

Шоли съ базиликомъ.

Отобравъ хорошихъ шолей, ощелуши, выпотроши и вымой оныхъ. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, стаканъ молока, тьмину, лавроваго листу, базилику, петрушки, цибули, чесноку, гвоздики, соли, перцу; вари, мѣшая ложкою деревянною, пока закипитъ; положи тогда шолей и продолжай варенїе. Когда шоли поспѣютъ, вынь и остудивъ, обмочи въ яицѣ взбитомъ, панируй крошками бѣлаго хлѣба, пряжь въ маслѣ румяно и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Вивы,

Digitized by Google

Вивы, или скатъ рыба различнымъ приготовленіемъ.

Выпотрашивая сію рыбу, надобно остерегаться, чтобъ не наколоть руки объ ея спицы, отъ чего бываютъ вредныя слѣдствія; вымой и вытри оную, надрѣжь съ обѣихъ сторонъ, обваляй въ мукѣ, пряжь въ маслѣ румяно и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Можно, изжаривъ рыбу эту по вышеписанному, положить въ кострюлю съ двумя ложками кулису постнаго, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, полрюмкою вина Шампанскаго, малою долею масла Прованскаго, солью и крупнымъ перцомъ, варить четверть часа. Когда соусъ поукипитъ, броситъ въ него счепотъ дробныхъ капорсовъ и подавать.

Еще жареныхъ можно подавать съ рагу салатнымъ или огуречнымъ. Или, сваривъ оныхъ, маринировать въ маслѣ Прованскомъ съ петрушкою, цибулею, чеснокомъ, солью и перцомъ; послѣ обжаритъ на рашпарѣ и подавать съ вышесказанными рагу, или съ соусомъ бѣлымъ съ капорсами и анчоусами.

Скаты по Королевину.

Выпотрошивъ и вымывъ скатовъ, разними въ куски, положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули, малою долею чесноку, тремя гвоздками гвоздики, трюфелями, накрошенными ломтиками, печерицами; обжаривъ, брось счепотъ муки, смочи двумя рюмками вина Шампанскаго, малою долею бульйону, солью и перцомъ, и вари. Когда поспѣютъ и соусъ поукипитъ, вынь пучокъ, подбей тремя яичными желтками съ сметаною, привари соусъ, не давая вскипѣть, и подавивъ въ него лимоннаго соку, подавай.

Фи-

Digitized by Google

Филейки скатовъ маринированныя.

Выпотрошивъ и вымывъ скатовъ, обрѣжь головы и расплостай, чтобъ выбрать среднюю кость. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, съ солью, перцомъ, тремя гвоздками гвоздики, тремя зубками чесноку, лавровымъ листомъ, тьминомъ, базиликомъ, петрушкою, цибулею, полрюмкою уксусу, рюмкою воды, двумя ломтиками лимону; взвари этотъ маринадъ, мѣшая ложкою. Снявъ съ огня' когда поостынетъ, положи въ него скатовъ и держи полтора часа; вынь осякнуть на полотенце, обвалай въ мукѣ и пряжь въ маслѣ румяно. Подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Скаты по Станиславски.

Двухъ крупныхъ скатовъ выпотрошивъ, вымой. Возьми небольшаго угря, облупи, и разрѣзавъ мясо его подобїемъ шпеку, обваляй во всякихъ мѣлко изрубленныхъ поваренныхъ травахъ и приправахъ. Возьми также полдюжины анчоусовъ, вымой оныхъ, выбери кости и каждую половину разрѣжь вдоль; нашпекуй скатовъ съ головы до хвоста полосками угря и анчоусовъ попеременжно. Взнижи вивонъ на гашелеты, привяжи къ вертѣлу и жарь, поливая временно маринадомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: въ кострюлю положи полрюмки уксусу, столько же постнаго булъїону, луковицу изрѣзанную ломтиками, зубокъ чесноку, три гвоздички, петрушки, цибули и два ломтика лимону. По изжарении подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ такимъ образомъ: положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, пучокъ петрушки и цибули, тьмину, лавроваго листу, базилику, зубокъ чесноку, три гвоздка гвоздики, два трюфеля изрубленныхъ, четыре печерицы, также изрубленныхъ, обжарь, смочи рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками кулису постнаго, малою долею булъїону, приправь солью и

круп-

Digitized by Google

крупнымъ перцомъ; вари этотъ соусъ на маломъ огнѣ и сними жиръ. Когда соусъ поуваритсѧ, вынь пучокъ и положи не много капорсовъ рубленыхъ.

Карлеты, или платва морская съ пармезаномъ.

Возьми нѣсколько этихъ рыбъ, естьли малы, или одну крупную, и въ этомъ случаѣ разрѣжь оную пополамъ, выпотроши и вымой; положи въ кострюлю съ кускомъ масла Чухонскаго, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, стаканомъ вина бѣлаго, крупнымъ перцомъ, малою долею соли; вари на сильномъ огнѣ четверть часа. Когда сокъ почти выкипитъ, возьми блюдо, на которомъ подавать, положи въ него не много соку изъ кострюли, усыпь тертымъ пармезаномъ, на оной положи рыбу, вылей остатки соку, и еще усыпавъ пармезаномъ, поставь въ печь позапечься румяно.

Макрезъ съ угремъ.

Сказано уже въ разныхъ мѣстахъ сего Словаря, что макрезъ птица роду нырковъ морскихъ; наряду же съ рыбами поставлена оная для того, что у Католиковъ въ посты оную кушать позволено. Приготовленія оной въ Новой Поварнѣ слѣдующія:

Взявъ эту птицу, осчипи и выпотроши, сложи по обыкновенному и опали. Угря разрѣжь подобіемъ крупнаго шпеку, обваляй въ соли, перцѣ, изрубленныхъ петрушкѣ, цибулѣ, печерицахъ и чеснокѣ; нашпекуй онымъ макрезъ, положи внутрь ее два ядра Грецкихъ орѣховъ; опутай нитками и вари въ брезѣ, сдѣланномъ изъ куска масла коровьяго, полбутылки вина бѣлаго, корней поваренныхъ, луку, пучка петрушки и цибули, чесноку, тьмину, лавроваго листу, базилику, соли, крупнаго перцу; вари на самомъ маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, вынь изъ брезу, сними нитки, и вынувъ ядра, вытри макрезу полотенцемъ. Подавай съ соусомъ прянымъ.

Ма-

Digitized by Google

Макрезъ съ травами.

Осчипавъ, выпотрошивъ и вымывъ птицу эту, печенку ее, очистивъ отъ желчи, изруби съ петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями, зубкомъ чесноку, сваляй съ кускомъ масла коровьяго, солью и перцомъ; начини этимъ макрезъ, зашей и обжарь въ маслѣ коровьемъ. По томъ вари въ кострюлѣ съ бульёномъ постнымъ, рюмкою вина Шампанскаго, печерицами, трюфелями, петрушкою, цибулею, чесноком, солью; варенїе производи на маломъ огнѣ и снимай жиръ. Когда макрезъ поспѣетъ и сокъ поуварится, подави изъ лимону соку; оправь макрезу и подавай.

Макрезъ жареная на вертѣлѣ съ соусомъ эшалотнымъ.

Осчипавъ, выпотрошивъ и вымывъ макрезу, сложи оную какъ утку, положи внутрь ее масла для размягченїя; жарь на вертѣлѣ, поливая спускомъ вина бѣлаго съ масломъ коровьимъ, солью и крупнымъ перцомъ. Печенку ее изрубивъ, положи въ сокъ, стекавшій отъ помачиванїя ее во время жаренїя, приправь солью, перцомъ, раздавленнымъ рокамболемъ, изрубленнымъ эшалотомъ, рюмкою вина бѣлаго; повари не много этотъ соусъ, сними съ него жиръ, подави соку изъ померанца; надрѣжь макрезу, и обливъ соусомъ, подавай.

Треска по Гасконски.

Возьми среднее звено свѣжей самой бѣлой трески, вари оную въ водѣ, снимая пѣну, и выложи на рѣшето осякнуть. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, изрубленныхъ петрушки, цибули, чесноку и эшалоту, пообжарь не много; а по томъ снявъ съ огня, положи въ это треску, разобравъ по слоямъ; прибавь полрюмки масла Прованскаго, крупнаго перцу, соку померанцоваго; привари, встряхивая кострюлю по часту, и тотчасъ съ огня подавай. *Тре-*

Digitized by Google

Треска лолосатая.

Возьми отъ свѣжей трески среднее звено, ощелуши и вари въ водѣ; послѣ обери все тѣло. Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, петрушки, цибули, чесноку, эшалоту; все изрубивъ, пообжарь это не много, а по томъ положи треску съ кускомъ масла коровьяго, капорсами, анчоусомъ, корнишонами, шестью желтками яичными, сваренными въ густую, изрубивъ оныя очень мѣлко; привари, встряхивая кострюлю по часту; приправь не много крупнымъ перцомъ и. подавай.

Треска съ кореньями.

Возьми по два корня моркови и пустарнаку, скроши оные полосками, обвари не много въ кипяткѣ и доваривай въ добромъ постномъ булїонѣ. Когда корни поспѣютъ и сокъ почти весь выкипитъ, положи отвареную въ водѣ свѣжую треску, вари съ кореньями и встряхни кострюлю, чтобъ все между собою перемѣшалось. Выложи въ блюдо, на которомъ подавать, облей соусомъ бѣлымъ съ горчицею. Въ кострюлю положи кусокъ масла коровьяго, счепоть муки, ложку воды, крупнаго перцу и не много горчицы; привари, и будетъ это упомянутой бѣлой соусъ.

Треска въ бешамелѣ.

Возьми среднее звено свѣжей трески, ощелушивъ и вымывъ, вари въ кипящей водѣ. По сваренїи обери мясо по слоямъ. Положи въ кострюлю стаканъ большой смѣтаны, вари, безпрестанно мѣшая, пока уварится половина и сгустится какъ соусъ: тогда положи въ нее обобранную треску, взвари, не давая кипѣть; приправь крупнымъ перцомъ и подавай.

Штокфишъ по Римски.

Взявъ три или четыре крупныхъ штокфишей, ощелуши и выпотроши; маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ солью, крупнымъ перцомъ, мѣлко изрубленными

Digitized by Google

ными петрушкою, цибулею, чеснокомъ и эшалотомъ; обмочи въ маринадѣ, и обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, зажарь на рашпарѣ румяно, помачивая остатками маринаду. Положи въ кострюлю доброй кусокъ масла коровьяго, щепоть муки, ниточку уксусу, соли, крупнаго перцу, ложку луковаго соку, не много горчицы; привари, выложи въ блюдо, а на соусъ этотъ жареныхъ штокфишей.

Эперланы, или лескари морскіе съ фенхелемъ.

Отобравъ самыхъ крупныхъ, оботри ихъ полотенцемъ, обваляй въ мукѣ, пряжь въ разгоряченномъ коровьемъ маслѣ; и тотчасъ подавай горячихъ съ соусомъ, которой долженъ быть въ готовности и сдѣланъ слѣдующимъ образомъ: обвари въ кипяткѣ фенхелю, выложи въ холодную воду, выжми и столки съ двумя зубками чесноку; положи въ кострюлю съ рюмкою вина Шампанскаго, четырьмя яичными желтками сырыми, солью, крупнымъ перцомъ и кускомъ масла коровьяго; привари этотъ соусъ въ ту минуту, какъ подавать, не допуская вскипѣть; выложи соусъ въ блюдо и на него эперлановъ.

Можно подавать ихъ жареныхъ и безъ соусу. Или, не обваливая въ мукѣ, обмочить въ яицо взбитое, обвалять въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и пряжить въ маслѣ, а подавать, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Эперланы по Англински.

Выпотроши, вымой и вытри эперлановъ; положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою и цибулею, приставь на горячую золу, чтобъ понапитались вкусомъ; послѣ составь остынуть, обмочи ихъ въ маринадѣ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и зажарь на рашпарѣ румяно. Сдѣлай соусъ изъ куска масла, съ солью, крупнымъ

Digitized by Google

нымъ перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, ниточкою уксусу, малою долею соку луковаго и горчицы; привари, выложи въ блюдо, на которомъ подавать, и на него эперлановъ.

Эперланы съ матело.

Вытеревъ рыбокъ сихъ полотенцемъ, возьми блюдо, на которомъ подавать, положи на дно онаго изрубленныхъ петрушки, цибули, печерицъ, зубокъ чесноку, не много масла Прованскаго, соли, перцу, полрюмки вина Шампанскаго; уклади на это рыбокъ, посыпь тѣми же приправами, смочи еще полрюмкою вина Шампанскаго и не много масломъ Прованскимъ, вари надъ малымъ жаркомъ; подавая, приправь лимоннымъ сокомъ.

Другимъ образомъ: потребное число эперлановъ перетри полотенцемъ одного по другомъ, обрѣжь у нихъ по половинѣ головокъ; возьми блюдо, на которомъ подавать; влей въ него не много постнаго кулису, положи соли, перцу, мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули, печерицъ, зубокъ чесноку, эшалоту, не много лавроваго листу: на это уклади эперлановъ, усыпь тѣми же приправами, смочи слишкомъ полрюмкою вина Шампанскаго, вари, пока сокъ весь выкипитъ. Когда поспѣютъ, облей хорошею эссенціею и лимоннымъ сокомъ.

Эперланы коровьемъ.

Сдѣлай фаршъ изъ карпія съ кускомъ масла коровьяго, мякишемъ бѣлаго хлѣба, обжареннымъ съ сметаною, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ, замѣси на яичныхъ желткахъ. Возьми блюдо, на которомъ подавать, положи въ него фаршу сего; на фаршъ поклади эперлановъ, пообжаренныхъ въ маслѣ коровьемъ съ изрубленными петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку и печерицами, когда остынутъ, со всею ихъ

при-

Digitized by Google

приправою; накрой эперлановъ остатками фаршу, сгладь, помазывая взбитымъ яицомъ, панируй крошками бѣлаго хлѣба; запекай въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды. Когда поспѣетъ, наклони блюдо, чтобъ жирность стекла и облей соусомъ тонкимъ изъ вина Шампанскаго.

Сельди свѣжія въ матело.

Ощелуши, выпотроши и вымой восемь или десять сельдей свѣжихъ; вытеревъ, положи ихъ въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, петрушкою, цибулею, печерицами, счепотью рубленаго чесноку, съ двумя рюмками вина Шампанскаго, малою долею хорошаго бульону, приправь солью и крупнымъ перцомъ; вари на большомъ огнѣ и подавай, когда соусъ повыкипитъ.

Сельди соленыя жареныя съ соусомъ маслянымъ.

Вымочи въ молокѣ восемь сельдей соленыхъ, вытри послѣ и маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ крупнымъ перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку; обмочивъ въ маринадѣ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и зажарь на рашпарѣ румяно. Подавай къ нимъ соусъ изъ масла Прованскаго въ особливой соусницѣ.

Сельди соленыя по Сенменульдски.

Вымочи въ молокѣ сколько угодно сельдей, послѣ чего вари ихъ четверть часа въ соусѣ Сенменульдскомъ, составленномъ изъ слѣдующаго: положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, молока, петрушки, цибули, чесноку, три гвоздка гвоздики, тьмину, лавроваго листу, базилику, не много перцу; взвари этотъ соусъ, мѣшая ложкою, и положи въ него сельдей. Когда поспѣютъ, обмочи въ маслѣ коровьемъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, и обжаривъ, подавай съ ремуладомъ въ особливой соусницѣ.

Digitized by Google

Барбь по Римски.

Барбя выпотрошивъ, вымывъ и вытеревъ, маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ солью, крупнымъ перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, и чеснокомъ, тремя листами лавровыми. Державъ въ маринадѣ часъ, положи на рашпарь три листа лавровыхъ, на нихъ барбя и обжарь съ обѣихъ сторонъ. Когда поспѣетъ, положи въ кострюлю изрубленнаго эшалоту, полрюмки масла Прованскаго, соли, крупнаго перцу, сокъ изъ двухъ лимоновъ; взвари этотъ соусъ, не допуская вскипѣть, и облей онымъ барбя.

Барбь по Португальски.

Выпотрошивъ и вымывъ барбя, вари онаго въ обыкновенномъ бѣломъ курт-бульйонѣ. Когда поспѣетъ, вынувъ, дай ему осякнуть, выложи на блюдо и подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: возьми всѣхъ въ салатную приправу идущихъ травъ, какъ то: эстрагону, пимпернели, мяты, кервелю и циветту, обвари въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду, выжми и изруби мѣлко. Положи послѣ въ кострюлю съ тремя яичными желтками, протертыми сквозь сито съ полрюмкою вина Шампанскаго; прибавь полрюмки масла Прованскаго, лимоннаго соку, соли, крупнаго перцу, кусокъ масла коровьяго, не много мушкатнаго орѣшку, изрубленнаго анчоуса, привари, не допуская вскипѣть; облей этимъ барбя.

Барбь по Голландски.

Барбя выпотрошивъ и вымывъ, отвари въ водѣ съ солью. Когда поспѣетъ, вынувъ, дай осякнуть, и положивъ на блюдо, возьми горсть петрушки перебранной и вымытой; обвари въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду, выжми, и изрубивъ, положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, изрубленнымъ анчоусомъ, лимономъ скрошеннымъ жеребейками, солью, крупнымъ перцомъ, щепотью муки и малымъ дѣломъ воды; привари

Digitized by Google

вари этотъ соусъ, не давая вскипѣть; облей этимъ барбя.

Филейки барбя съ равиготомъ.

Съ выпотрошеннаго и вымытаго барбя обери мясо полосками, положи въ кострюлю съ масломъ коровьимъ, лукомъ нарѣзаннымъ ломтиками, петрушкою, цибулею, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, приправь солью и крупнымъ перцомъ, накрой филейки барбьи масломъ коровьимъ и тѣми же приправами, прибавь лимону ломтиками, рюмку вина Шампанскаго; вари на самомъ маломъ огнѣ. Выбери филейки, остуди, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и обжарь румяно на рашпарѣ. Въ блюдо, на которомъ подавать, положи горячій соусъ равиготной, а на него филейки.

Филейки барбя съ базиликомъ.

Обобравъ съ него филейки, маринируй въ уксусѣ съ коровьимъ масломъ, солью, перцомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, петрушкою, цибулею, чеснокомъ; державъ въ этомъ маринадѣ часъ, вынь филейки, оботри, обмочи въ яицѣ взбитомъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и пряжь въ маслѣ румяно. Подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Тонъ маринированной въ коробочкахъ.

Взявъ два куска тона маринированнаго, изрѣжь въ ломтики. Сдѣлай изъ бумаги маленькихъ коробочекъ, вымажь оныя всюду растопленнымъ коровьимъ или Прованскимъ масломъ; на дно каждой коробочки положи по кусочку масла коровьяго, разныхъ мѣлко изрубленныхъ поваренныхъ правъ, на нихъ ломтиковъ тона, спрысни крупнымъ перцомъ, посыпь тѣми же правами, масломъ, и засыпавъ крошками бѣлаго хлѣба, поставь въ печь. Когда хлѣбъ запечется румяно, подавай.

Digitized by Google

Тонъ свѣжій по Испански.

Возьми звено свѣжаго тона, продерни оное тонкими полосками угря и анчоусовъ, жарь на вертѣлѣ, помачивая слѣдующимъ маринадомъ: положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, рюмку уксусу, два лимона изрѣзанныхъ ломтиками, луку ломтиками же, цибули цѣлкомъ, перцу, соли, лавроваго листу и базилику; взвари этотъ маринадъ. Когда рыба поспѣетъ, подавай оную съ соусомъ Испанскимъ.

Каблїо въ разномъ приготосленїи.

Рыба эта роду трески. Когда оная свѣжая, надобно оную ощелушивъ, выпотрошивъ и вымывъ, приставить на огонь въ холодной водѣ: когда вода закипитъ, броситъ въ нее соли, влить уксусу, и тогда положивъ каблїю варить, снимая пѣну. Когда же поспѣетъ, вынувъ, дать отечь, положить на блюдо и облить соусомъ бѣлымъ съ капорсами и анчоусами, или однимъ масломъ Чухонскимъ. Можно подавать оную и съ разными соусами.

Каблїя въ бешамелѣ.

Отвари звено каблїи по вышесказанному въ водѣ съ солью и уксусомъ. Сваривъ, скроши мясо по слоямъ. Положи въ кострюлю двѣ ложки редукту, пучокъ петрушки и цибули, три гвоздики, не много чесноку, бутылку сметаны; вари полчаса, безпрестанно мѣшая; процѣди соусъ сквозь сито, еще увари, положи въ него скрошенную каблїю, привари, не давая вскипѣть и подавай.

Каблїя съ устрицами по Голландски.

Взявъ голову каблїи, вычисти и вымой, опутай нитками и отвари въ водѣ съ солью и уксусомъ, луковицами изрѣзанными ломтиками, петрушкою и цибулею. Устрицъ отвари въ собственной ихъ водѣ, выложи по томъ въ холодную воду, откинь на рѣшето осякнуть; отваръ устричной процѣди сквозь сито. Положи въ кострюлю комъ масла коровьяго, счепотъ муки,

Digitized by Google

муки, ниточку уксусу, крупнаго перцу, мушкатнаго орѣшку; смочи водою устричною; увари соусъ на огнѣ, положи въ него вылущенныхъ устрицъ, два изрубленныхъ анчоуса, не много петрушки обваренной и изрубленной, привари и выложи вокругъ головы каблїиной.

Каблїя лапированная.

Звено каблїи разними въ нѣсколько кусковъ, маринируй въ Чухонскомъ маслѣ съ солью, крупнымъ перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, шалотомъ и чеснокомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, въ порошокъ стертыми, сокомъ изъ двухъ лимоновъ; держи въ этомъ маринадѣ часъ. Возьми блюдо, на которомъ подавать, уклади на немъ куски каблїи съ ихъ маринадомъ, усыпь крошками бѣлаго хлѣба и запеки въ печи. Когда запечется румяно, подавай, отеревъ края блюда.

Фаршъ къ поддѣлыванїю изъ онаго въ фигуру разныхъ рыбъ.

Возьми яицъ счетомъ по мѣрѣ дѣлаемаго фаршу, сдѣлай изъ оныхъ яичницу. Положи яичницу эту въ иготь, стюлки съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, обжареннымъ въ сметанѣ и прибавкою изрубленныхъ петрушки и цибули, да въ порошокъ стертыхъ тьмину, лавроваго листу и базилику, желтковъ яицъ сырыхъ, сколько нужно къ замѣсенїю, кусокъ масла Чухонскаго, приправь пряности. Стюлокши этотъ фаршъ, возьми форму, сдѣланную въ подобїе виду какой угодно рыбы, положи въ нее сдобнаго тѣста, раскатаннаго очень тонко, наполни фаршемъ, справь и запеки въ печи. По испеченїи выпрокинь изъ формы на блюдо и подавай съ какимъ угодно рагу или соусомъ. Можно выдѣлывать таковымъ образомъ рыбъ и безъ формы, но оныя въ печеніи теряютъ свой видъ.

Конецъ Поварни Новой.

Digitized by Google

ПОВАРНЯ
РУСКАЯ.

Извѣстіе.

Знакомство съ иностранными, по временамъ у насъ начинавшееся, дѣйствовало тѣмъ же образомъ, какъ на чистоту Рускихъ нравовъ и на вкусъ стола. Простыя, изъ отечественныхъ произведеній состоявшія приготовленія пищъ, должны были уступить чужеземнымъ, многосложнымъ, хотя съ великими околичностями изобрѣтеннымъ, убыточнымъ, многими несвойственными намъ приправами набитымъ, но за то и вреднымъ здоровью приготовленіямъ, такъ что даже сѣденіе о Рускихъ блюдахъ почти совсѣмъ истребилось. Не можно по сему представить здѣсь полнаго описанія Руской Поварни и должно будетъ удовольствоваться только тѣмъ, что можно было собрать изъ оставшагося въ памяти: ибо Исторія Руской Поварни, не такъ какъ другихъ Европейскихъ, никогда не предана была ни писанію, ни тисненію.

Учрежденіе Рускаго стола состояло въ четырехъ подачахъ: 1) холодныхъ ѣствахъ; 2) горячихъ или похлебкахъ; 3) взварахъ и жареномъ; и 4) въ пирожномъ. — Великолѣпіе столовъ пиршественныхъ поставлялось не столько въ изяществѣ, сколько во изобиліи ѣствъ и множествѣ блюдъ.

Вышеписанному понятію слѣдуя, опишемъ здѣсь столы мясоѣдной и постной, раздѣляя оные на четыре подачи, какъ уже сказано.

СТОЛЪ

Digitized by Google

СТОЛЪ въ МЯСОѢДЪ.

Первая подача,

Содержащая холодныя кушанья.

Окорокъ ветчины.

Окорокъ отварить въ водѣ спѣло, очистить, вытереть и горячій посылать на блюдѣ. Къ оному подаютъ уксусъ въ судкѣ, а для желающихъ квасъ въ стаканахъ.

Окорокъ свѣжины.

Оной отварить въ водѣ, очистить, вытереть и горячій посылать на блюдѣ. — Или, пообваривъ не много, кожу съ него содрать, жиръ слегка надрѣзать въ шахматы, и спрыснувъ солью, зажарить въ печи. — Къ обоимъ симъ приготовленіямъ подавать хрѣнъ, растворенной квасомъ, или уксусомъ.

Окорокъ буженины.

Взявъ хорошій окорокъ свѣжины, т. е. свѣжей свинины, вымыть, вытереть, натыкать концомъ ножа и въ эти мѣста насовать чесноку, разрѣзавъ каждой зубокъ пополамъ; по отрѣзу окорока натереть толченымъ чеснокомъ. Положить на сушки въ глубокую посудину и налить квасомъ. Къ употребленію, снявъ кожу, обжаривать въ печи по вышесказанному объ свѣжинѣ. Къ нему подавать чеснокъ толченой, разведенной сметаною.

Часть солонины съ сметаною и хрѣномъ.

Часть солонины отварить въ водѣ мягко. Когда поспѣетъ, очистивъ, положить на блюдо. Натертаго хрѣну развести съ сметаною, и обливъ онымъ солонину, подавать.

Полотки гусиные и утиные.

Оные по расплостанїи по спинѣ солить впрокъ тѣмъ же образомъ, какъ солонину, и держать въ разсолѣ. Къ употребленію отваривать въ водѣ, подавать

Digitized by Google

безъ всякихъ приправъ; а къ онымъ уксусъ, или для желающихъ квасъ въ стаканахъ.

Поросенокъ съ сметаною и хрѣномъ.

Поросенка отварить въ водѣ съ солью, луковицами, укропомъ и чеберомъ; выложить на блюдо и облить хрѣномъ, растертымъ съ сметаною.

Или: поросенка изжарить, разнять въ части и на блюдѣ облить хрѣномъ, растворенным на уксусѣ.

Студень говяжья съ чеснокомъ.

Въ этомъ разумѣются говяжьи ноги, губы и уши. Очистивъ оныя обыкновеннымъ образомъ, варить въ водѣ на умѣренномъ огнѣ часа два, пока сдѣлается отваръ густой и почти весь выкипитъ. Сложить тогда части студени, разнявъ крупные куски дробнѣе, въ круглую чашу, и вылив остатки отвару, вынесть въ холодное мѣсто, чтобъ застыло. Подавая, выпрокинуть студень на блюдо. Подавать къ ней толченой чеснокъ, растертой съ сметаною, на особливой тарелкѣ.

Студень свиная съ сметаною и хрѣномъ.

Къ оной отнимаются тѣ же части, что и къ говяжей студени. Очистить оныя по обыкновенному, каждую ногу разнять вдоль на двое и отварить въ водѣ мягко. Впрочемъ не застуживая, или застудивъ съ отваромъ, подавать съ хрѣномъ, растворенным съ сметаною.

Индѣйка съ лимономъ.

Оную сварить въ водѣ, или зажаривъ по обыкновенному, разнять въ части, уложить на блюдѣ, каждую часть присоединивъ къ тому мѣсту, какъ находились оныя въ цѣлой. Соленыхъ лимоновъ (или въ недостаткѣ оныхъ огурцовъ) нарѣзать кружечками и оными покрыть всю индѣйку.

Гусь или утка обложенныя огурцами.

Оныхъ также свареныхъ въ водѣ, или жаренныхъ разнять въ части и уложить на блюдо по выше-

Digitized by Google

вышесказанному объ индѣйкѣ; огурцовъ соленыхъ очистивъ, изрѣзать въ кружечки и оными покрыть гуся, или ушку узорами.

Дичина подъ сливами.

Тетерева или иную жареную дичину обрѣзать ломтиками, скласть на блюдо горкою. Взять крупныхъ сливъ соленыхъ, каждую разнять пополамъ, косточки вынуть и укласть оными горку фигурно, также и края блюда.

Баранья голова съ сметаною и хрѣномъ.

Къ сему блюду присовокупляется кромѣ головы, ноги и рубцы бараньи. Голову и ноги опаливъ по обыкновенію, очистить, а рубцы вычистивъ, вымочить, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, разнять въ части и по краямъ надрѣзать, или скрошить въ дробныя полоски: послѣ сего всѣ сіи части сварить въ водѣ мягко. По томъ уши съ мясистыми ихъ частями обрѣзать и концы хрящей надрѣзавъ, положить на блюдо такъ, чтобы хрящами стояли вверхъ и притомъ рядомъ. По томъ взломить черепъ, мозгъ осторожно вынуть, очистить отъ перепонки, и раздѣливъ на двое, положить близь ушей. Языкъ расплостать надвое и положить рядомъ по срединѣ, а около онаго мягкія части отъ щекъ, изъ глазъ вычистивъ, черное, а по томъ вокругъ ноги. Все это накрыть рубцами. Естьли рубцы не скрошены полосками, въ этомъ случаѣ хрѣномъ ихъ не обливать, но хрѣнъ съ сметаною подавать въ особливой чашечкѣ. Когда же рубцы скрошены, хрѣнъ растеревъ съ сметаною, облить все.

Ссиная голова съ сметаною и хрѣномъ.

Голову очистивъ по обыкновенному, отнять у оной нижнюю челюсть съ языкомъ; отварить въ водѣ просто. Когда сварится мягко, вытереть, глаза вынуть вонъ и одну голову безъ прочихъ околичностей, положивъ на блюдо, облить хрѣномъ, раствореннымъ съ сметаною, и подавать.

Руб-

Digitized by Google

Рубленыя яица съ сметаною и чеснокомъ подлиты квасомъ.

Яица сваривъ въ густую, облупить, разрѣзать пополамъ, желтки вынуть и растереть съ толченымъ чеснокомъ и довольною мѣрою еметаны, бѣлки скрошить, положить въ ту же чашу, присолить и развести квасомъ.

Окрошка.

Дѣлается оная изъ остатковъ жаренаго мяса разнаго, четвероногихъ, птицъ домовыхъ и дикихъ; но лучшїя къ сему индѣйка, тетеревъ и поросенокъ. Обобранное мясо съ костей скрошить очень дробно съ лукомъ сырымъ, огурцами свѣжими или солеными, прибавить соленыхъ сливъ, обрѣзанныхъ съ косточекъ; смѣшавъ все это, стоптать ложкою, смочить огуречнымъ, или сливнымъ разсоломъ, съ прибавкою уксусу; дать постоять, а подавая, развести квасомъ.

Вторая подача,

Содержащая горячїя кушанья или похлебки.

Щи съ говяжьими голяшками.

Говяжьи голяшки и ветчины нарѣзавъ небольшими кусками, приставить въ горшкѣ съ водою вариться. Между тѣмъ кислую капусту перемыть въ водѣ, отжать и приставить повариться особливо съ малымъ кусочкомъ коровьяго масла. Когда капуста поотварится мягко, выложить оную на сито, а по томъ къ голяшкамъ въ горшокъ, прибавить крошенаго луку, и поставивъ въ печь, продолжать варенїе, пока капуста разварится. Рѣшетнаго хорошаго хлѣба накрошить сухариками, обжарить въ говяжьемъ салѣ, или маслѣ коровьемъ; щи приправить не много перцомъ и сметаною, выложить въ чашу и сухари.

Щи

Digitized by Google

Щи сборныя.

Для оныхъ употребляется говядина, свѣжина, ветчина и баранина, кусками изрѣзанная, гусь и двѣ курицы цѣлыхъ; варенїе производится тѣмъ же образомъ, какъ выше сказано объ щахъ съ голяшками. Также отваривается и капуста, которая обыкновенно употребляется къ сему кислая; по нуждѣжъ и свѣжая изрубливается крошевомъ. Приправляются эти щи лукомъ и сметаною.

Щи лѣнивыя.

Для оныхъ взять капусты свѣжей кочнями, каждой разрѣзать на четверо, перебрать, вымыть, и отжавъ, варить въ водѣ съ говядиною, нарѣзанною кусками и нѣсколькими кусочками ветчины. Надобно, чтобы капуста уварилась очень мягко. Въ приправу оныхъ употребляется трава укропная и сметана.

Борщъ.

Говядину кусками и не много ветчины, также цѣлую курицу приставить вариться съ водою. Взять бураковъ обще съ ихъ травою, скрошить полосками, обжарить въ маслѣ коровьемъ, смочить отваромъ изъ горшка, въ которомъ варится говядина и курица; послѣ бураки совсѣмъ выложить къ говядинѣ, приправить солью, прибавить укропу, луку и уварить очень спѣло.

Буракн.

Говядины и свѣжины приставить вариться въ горшкѣ съ водою, не много присоливъ. Бураки скрошивъ полосками, въ сковороду положить кусокъ масла коровьяго и крошенаго луку; когда лукъ почти спѣло прожарится, положить бураки и обжаривать, пока сдѣлаются мягки: тогда бросить счепотъ муки, смочить отваромъ отъ варящагося мяса; приваривъ и вымѣшавъ, выложить къ мясу, еще приварить и приправить перцомъ.

Остер:

Digitized by Google

Осердіе.

Взять говяжье горло съ присоединенными къ оному ...мъ и сердцемъ, вымыть, вычистить и оправить; въ приличныхъ мѣстахъ украсить вырѣзками и надрѣзами способомъ ножа. Срубить дробно говядины съ лукомъ, приправить солью и перцомъ: начинить этимъ горло и сердце. Въ горшкѣ приставить воды и отваривать съ кусками говядины и корнями петрушки и пустернаку. Когда мясо сваристся и пѣна будетъ снята, мясо выбрать, а положить въ горшокъ начиненное осердіе и варить. Когда поспѣетъ, подбить легкою подпалкою.

Лапша съ курицею.

Замѣсить изъ хорошей пшеничной муки крутое тѣсто на яичныхъ желткахъ, раскатать оное скалкою, сколько возможно тонкимъ листомъ, и натеревъ мукою, свернуть въ трубку; послѣ чего крошить ножемъ, съ конца трубки начиная, и отрѣзывать полоски почти въ толщину бумажнаго листа. Курицу приставить вариться въ водѣ цѣлую, сложивъ и не отнимая папоротковъ; или разнявъ на части съ кореньями и зеленью. Когда курица сваристся, выложить оную; отваръ процѣдить и предъ тѣмъ, какъ отпускать на столъ, положить въ него накрошенную лапшу, приварить и посылать съ курицею.

Потрохъ гусиной или утиной.

Потрохъ пообварить, очистить, съ пупковъ ободрать кожу; разрѣзать въ куски, печенки и головы разнять пополамъ, шею изрѣзать въ куски; съ лапокъ содрать жесткую кожу; варить въ водѣ, или на мясномъ отварѣ крѣпко, съ прибавкою довольною крошенаго луку и кореньевъ петрушки. Наконецъ подбить легкою подпалкою.

Ушное.

Баранью грудину, или реберныя части разнявъ въ куски, варить въ водѣ съ лукомъ и морковью, или рѣпою

Digitized by Google

пою скрошенными; присолить и подбить легкою подпалкою.

Курица въ кашицѣ.

Курицу разнять въ части, приставить вариться въ водѣ, съ прибавкою ветчины нарѣзанной жеребейками и немногою долею луку крошенаго. Когда курица сварится почти, засыпать гречневыми крупами и доварить. Должно остерегаться, клавши крупы, чтобы не перегустить и изъ кашицы не сдѣлать размазню.

Почки говяжьи, калья.

Почки говяжьи, очищенныя отъ сала, скрошить ломтиками; огурцовъ соленыхъ очистивъ кожу, накрошить жеребейками; луку накрошить же. Почки приставить въ водѣ, и сваривъ до половины спѣлости, положить огурцы и лукъ, довершить вареніе. Приправить солью и перцомъ.

Калья изъ свиныхъ и бараньихъ почекъ готовится таковымъ же образомъ.

Сморки.

Отобрать нѣсколько крупныхъ сморчковъ, корни изъ нихъ осторожно вынуть, начинить рубленными желтками въ густую сваренныхъ яицъ. Говяжью голяшку приставить въ горшкѣ съ водою, варить крѣпко; на этомъ отварѣ послѣ варить чиненые сморчки, съ прибавкою рубленыхъ сморчковъ, малой доли дробными жеребейками скрошенныхъ ветчины и луку, укропу; когда поспѣютъ, подавать, забѣливъ сметаною. — *Грибы* варятъ тѣмъ же образомъ, кромѣ что оныхъ не чинятъ яицами, и приправляютъ перцомъ.

Цыплята въ россольникѣ.

Очистивъ и выпотрошивъ цыплятъ, головки имъ завернуть подъ крыло, ноги, обрубивъ у оныхъ ногти, сложить; начинить ихъ рубленными желтками въ густую сваренныхъ яицъ съ укропомъ; варить въ водѣ съ прибавкою ветчины, накрошенной жеребейками, рубленыхъ яицъ и укропу.

Digitized by Google

Рубцы говяжьи.

Взять говяжій сычугъ, вычистить, вымывать и вымачивать въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ, выскрести начисто, по томъ изрѣзать въ полоски. Приставить варить на маломъ огнѣ съ лукомъ крошенымъ и налить водою; варить покрайней мѣрѣ три часа, чтобъ рубцы сдѣлать гораздо мягки. Подавая, подбить толченымъ чеснокомъ.

Перепелки съ огурцами и капустою.

Соленыхъ перепелокъ не много повымочить въ квасу, приставить варить въ водѣ. Капусту кислую пообварить въ водѣ, отжать; обжарить въ маслѣ; спрыснуть мукою и выложить къ варящимся перепелкамъ. Соленыхъ огурцовъ очистить, нарѣзать жеребейками, положить туда же и довершить варенїе.

Баранье легкое въ кашицѣ.

Баранье легкое скрошить крупными жеребейками; приставить варишься въ водѣ, съ прибавкою крошенаго луку; засыпать гречневыми крупами. Присолить и немного приправить перцомъ и сметаною.

Сычугъ говяжій чиненой.

Вычистивъ, вымочивъ, вымывъ и выскребши начисто сычугъ, начинить рубленымъ говяжьимъ мясомъ съ лукомъ; приправить солью и перцомъ. Послѣ чего варить оной въ водѣ, съ прибавкою говядины кусочками. Подавать одинъ съ отваромъ безъ кусочковъ говядины.

Свиной желудокъ.

Желудокъ вычистивъ по обыкновенному, начинить рубленымъ свинымъ мясомъ жирнымъ, съ прибавкою луку, соли и перцу; положить въ него кусокъ льду и зашить такъ плотно, чтобъ воздухъ выходить не могъ. Варить въ водѣ съ прибавкою свинины, накрошенной жеребейками. Надобно смотрѣть того, чтобъ желудокъ уварился мягко и притомъ раздулся, въ чемъ и состоитъ искусство повара.

Щи

Digitized by Google

Щи зеленыя изъ крапивы, снити, или борщу.

Травы сіи слѣдуютъ весною одна по другой, и когда первая устарѣетъ, поступаетъ въ употребленіе другая, пока дойдетъ до свѣжей капусты и свекольныхъ листовъ. Варенїе оныхъ производится одинакимъ образомъ, на примѣръ: взять молодой крапивы, пообварить въ кипяткѣ (разумѣется перебравши и ополоснувъ), отжать и изрубить очень дробно. Между тѣмъ варить въ водѣ говядину или баранину кусками, съ прибавкою нѣсколькихъ кусковъ ветчины. Въ половинѣ варенїя положить крапиву количествомъ столько, чтобъ сдѣлалось густовато. Для лучшаго можно крапиву пообжарить въ маслѣ и спрыснуть мукою. Когда поспѣетъ, положить во щи яицъ свареныхъ въ густую, облупивъ и каждое разрѣзавъ пополамъ. Подавать, забѣливъ сметаною.

Примѣчанїе. Всѣ сіи горячія жидкія пищи въ Рускомъ столѣ подаются не по выбору для каждаго стола по одному или по два блюда; но по нѣскольку вдругъ разныхъ. Въ парадномъ столѣ не должно оныхъ быть меньше шести, и при томъ вдвойнѣ на каждомъ концѣ стола, на примѣръ по блюду щей, за тѣмъ по блюду потроховъ и такъ далѣе. — Къ горячимъ жидкимъ блюдамъ иногда подаются няня, кишки чиненыя кашею, сальники и крупеники, о которыхъ писано будетъ въ числѣ жаренаго.

Третія подача,

Содержащая взвары, селянки и жареное.

О ВЗВАРАХЪ И СЕЛЯНКАХЪ.

Взваръ луковой.

Луковицъ большихъ нарѣзать ломтиками; смочить много уксусомъ, подсластить медомъ, приправить

Digitized by Google

перцомъ и уварить въ сковородочкѣ, пока уксусъ сгустѣетъ. — Этотъ взваръ подаютъ къ жаренымъ индѣйкѣ и гусю, а иногда къ баранинѣ.

Взваръ капустной.

Къ сему употребляется шинкованная, то есть подобіемъ лапши скрошенная капуста и квашеная. Оную отжавъ, обжаривать въ маслѣ коровьемъ, или съ топленымъ саломъ и многимъ ломтиками накрошеннымъ лукомъ. Когда ужарится, накатить уксусомъ, подслащеннымъ медомъ, приварить и приправить перцомъ. — Подаютъ оной къ гусю.

Взваръ клюковной.

Изъ клюквы выдавить сокъ и подварить съ медомъ до сгущенія, бросивъ щепоть муки. — Этимъ взваромъ обливаютъ жаренаго поросенка, окорокъ свѣжины и индѣйку.

Гусь разварной съ взваромъ капустнымъ.

Гуся разнявъ въ части, отварить въ водѣ, послѣ положить въ вышеписанной капустной взваръ и приварить съ прибавкою коровьяго масла, или гусинаго сала. — Употребляется къ сему и жареной гусь, также индѣйка. Иногда гусиные и утиные полотки.

Селянка.

Взявъ кислой капусты, отжать и обжаривать съ крошенымъ лукомъ, уксусомъ и ветчиною, накрошенною жеребейками. Когда капуста прожарится румяно, подавать, приправивъ перцомъ. Смотри *Селянка.*

Селянка изъ свѣжей капусты.

Капусту скрошить подобіемъ лапши, поотварить въ водѣ, отжать. Положишь на сковороду масла коровьяго и крошенаго луку; когда лукъ прожарится, положить капусту, и еще ужаривая, спрыснуть мукою, накатить уксусомъ и довершить ужариванїе. — Съ этою селянкою подаютъ вымоченныхъ въ квасу и обжаренныхъ

Digitized by Google

ныхъ въ маслѣ перепелокъ. — Иногда во время обжариванія капусты прибавляютъ въ селянку накрошенной жеребейками свѣжины, или ветчины и говядины.

Няня.

Взять баранью голову съ ногами, налить въ горшкѣ не много водою и упарить. Послѣ сего мясо съ костей обобрать, положить въ чашу, изрубить съ лукомъ. Кашу заварить особливо крутую. Когда поспѣетъ, смаслить оную, и смѣшавъ съ изрубленнымъ мясомъ, начинить этимъ баранiй вычищенный и вымытый сычугъ; туда же положить мозгъ изъ головы и глаза; зашить сычугъ, положить въ горшокъ, и накрывъ, поставить въ печь, чтобъ гораздо упарилось.

Рай кишка налитая яицами.

Взять толстую баранью кишку, вымыть на чисто. Сдѣлать жидкую яичницу съ молокомъ и оною начинить кишку; или яицъ нѣсколько, взбивъ ложкою, налить въ оную; зашивъ, обжаривать въ маслѣ и подавать на сковородѣ, или около жареной баранины.

Кишки на скосородѣ съ кашею.

Свиныя кишки, или говяжьи начинить крутою кашею, позапечь въ печи, изрѣзать поперегъ тонкими ломтиками, и поджаривъ на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ, посылать прямо съ огня; ибо это блюдо остынувъ теряетъ доброту свою. Подаютъ оное ко щамъ.

Каша гречневая на сковородѣ.

Крутую кашу смѣшать съ густыми рубленными яицами, и смасливъ коровьимъ масломъ, поджарить на сковородѣ.

Тыква жареная.

Очистивъ съ тыквы кожу, изрѣзать оную въ ломтики, обвалять въ мукѣ и обжаривать въ маслѣ сухо. Когда прожарится, накатить сметаною и довершить ужариванiе.

Digitized by Google

Тыква чиненая.

Изъ цѣлой тыквы, срѣзавъ верхъ искусно, такѣ чтобы срѣзанное опять приложить можно было, внутренность выбрать начисто ложкою. Взять говядины, изрубить оную съ лукомъ, обжарить въ маслѣ или сметанѣ, приправить перцомъ, и начинивъ тыкву полну, наложить срѣзанной верхъ, прикрѣпить деревянными спичками; положить въ горшокъ, накрыть оной; и поставивъ въ печь, упарить мягко.

Сальникъ.

Изрубить баранью печенку, смѣшать оную съ завареною крутою кашею, мѣлко изрубленными яицами въ густую сваренымъ, прибавить рубленаго луку, замѣсить на сметанѣ или молокѣ. Въ черепню уложить и расправить баранїй сальникъ, въ него оную смѣсь, закрыть остатками сальника, запечь въ печи, и когда поспѣетъ, выпрокинувъ на блюдо, подавать.

Крупеникъ.

Оной дѣлается тѣмъ же образомъ въ бараньемъ сдорѣ, какъ и сальникъ; но употребляется въ начинку его крупная гречневая или пшенная каша.

Перетча.

Баранью сырую печенку изрубить, сполочь, и смѣшавъ со взбитыми свѣжими яицами и молокомъ, налить въ баранїй сальникъ, закрыть остатками краевъ онаго и смазать взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ. Впрочемъ поступать по вышесказанному о сальникѣ.

Жареное.

Жареная говядина.

Къ сему обыкновенно употребляютъ часть отъ сѣка, или реберную, или грудину. — Жареніе Руской Поварни обыкновенно производится въ печи.

Жареная баранина.

Оной въ жареніе употребляютъ либо весь задъ съ почечною частью, или одну четверть. — Лопатку въ жа-

Digitized by Google

жареномъ подаютъ, начинивъ кашею гречневою. Каша къ сему должна быть сварена, смаслена и смѣшана съ рубленными въ гуетую вареными яицами. Кожу на лопаткѣ подлупить, и начинивъ кашею, зашить. Когда поспѣетъ, нитки выбрать.

Жареной гусь.

Онаго жарятъ просто и подаютъ либо безъ всего, или съ луковымъ взваромъ. — Или начиниваютъ онаго рубленными и съ лукомъ смѣшанными рыжиками, либо груздями; послѣ чего задерживаютъ въ печи.

Жареныя утки.

Оныхъ какъ домовыхъ, такъ и дикихъ жарятъ тѣмъ же образомъ, начинивая рыжиками или груздями, или просто, какъ и гуся.

Жареныя куры Индѣйскія и Рускія.

Оныхъ обыкновенно, сложивъ и пупокъ разрѣзавъ пополамъ, каждую половину пропускаютъ сквозь папарошокъ; послѣ чего жарятъ въ печи.

Курица налитая яицами.

Яица свѣжія выпустить и взбить мутовкою. Курицу по обыкновенію оправивъ, кожу отъ шеи подлупить пальцомъ по хлупи, налить взбитыми яицами и завязать. Внутрь налить тѣми же яицами съ рубленымъ укропомъ, и зашивъ, жарить въ печи.

Таковымъ же образомъ жарятъ и цыплятъ.

Тетерева и куролатки.

Оныхъ жарятъ въ печи на сковородѣ, помазывая временно масломъ коровьимъ, или ветчиннымъ саломъ.

Жареныя баранья мысли.

Облупивъ съ оныхъ кожу, каждое разнять на двое, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ коровьемъ.

Жареное сыма коровье.

Оное цѣлое по облупленіи перепонки и обрѣзаніи зажаривается въ печи на сковородѣ.

Digitized by Google

Жареные мозги.

Къ сему употребляются мозги бараньи и поросячьи. Каждой мозгъ разнявъ на двое, обвалять въ мукѣ и запекать на сковородѣ въ печи, помачивая коровьимъ масломъ.

Жареная свинина.

Чтобы служила оная въ числѣ жаренаго, употребляется къ сему только подчеревокъ, или инако называемая красная часть. Жарятъ оную на сковородѣ въ печи.

Жареныя перепелки.

Свѣжихъ перепелокъ осчистивъ и выпотрошивъ, распластать каждую по спинѣ, обвалять въ мукѣ и жарить на сковородѣ съ смешаною, или коровьимъ масломъ.

Баранье легкое налитое молокомъ и яйцами.

Взявъ баранье легкое съ горломъ, надувать оное и наливать яичными желтками, взбитыми съ молокомъ; отъ повторенія надуванія въ горло всѣ пустоты онаго наполнятся: тогда горло перевязать и жарить на сковородѣ въ печи.

Печенка говяжья, или баранья жареная.

Оную жарятъ цѣлую въ печи на сковородѣ. Или, изрѣзавъ ломтиками, посыпаютъ солью и перцомъ, и обжариваютъ въ маслѣ коровьемъ.

Сего блюда въ гостиныхъ столахъ не подаютъ; но въ завтракъ въ числѣ закусокъ.

Жареной поросенокъ.

Выпотрашивая поросенка, почки онаго, печенку и легкое изрубить съ прибавкою какого нибудь мяса и луку, приправить перцомъ, и начинивъ онымъ поросенка, жарить въ печи такъ, чтобъ кожа не отмякла, но была ломка.

Жаренаго поросенка безъ вышесказанной начинки иногда подаютъ, обливъ клюковнымъ взваромъ.

Че-

Digitized by Google

Четвертая подача,

Содержащая пирожное, каши и прот.

О пирожномъ.

Пирогъ круглой съ курицею и яицами.

Замѣсить обыкновенное сдобное тѣсто, раскатать онаго скалкою листъ, на средину онаго положить довольно мѣлко изрубленныхъ въ густую сваренныхъ яицъ и курицу нѣсколько пообваренную въ водѣ, разнятую въ части съ головою, печенкою и пупкомъ; послѣ чего тѣсто заворачивать съ краевъ и складывать сгибами, чтобъ составился пирогъ круглой и на верху осталось малое отверзтіе; оное закрыть крышечкою изъ того же тѣста и по шву засчипать. Украсить кисточками изъ того же тѣста, позолотить взбитымъ яичнымъ желткомъ и запечь по обыкновенію въ печи на горячемъ поду.

Пирогъ колобовой.

Замѣсить тѣсто на яичныхъ желткахъ и горячей водѣ круто, послѣ чего натирать оное свѣжимъ говяжьимъ почечнымъ саломъ, т. е. раскатывая скалкою, класть на тѣсто сало и вшірать оное, продолжая раскатываніе и складывая раскатанный листъ. Когда тѣсто будетъ довольно натерто, сдѣлать изъ онаго круглой пирогъ по вышесказанному съ слѣдующею начинкою. Изрубить говядины нѣсколько крупно, съ прибавкою многаго луку и приправою перцу; пообжарить въ салѣ говяжьемъ и еще перерубить очень мѣлко. Этимъ крошевомъ начинить пирогъ, сдѣлать изъ того же тѣста крышку, влить мяснаго отвару, или положить кусокъ льду; накрывъ и засчипавъ, печь на сковородѣ въ горячей печи.

Пирогъ сладкой съ постилой.

Изъ сдобнаго тѣста раскатать листъ, положить оной на оловянное круглое блюдо и равно по краямъ

Digitized by Google

онаго обрѣзать; положить въ средину онаго постилы, кусочками нарѣзанной, смочить не много патокою; наложить вмѣсто крышки таковымъ же листомъ изъ тѣста, но тоне поддонка. Сдѣлать окраекъ изъ того же тѣста съ украшеніями, позолотить желткомъ яичнымъ; поставить блюдо на сковороду и запекать въ печи.

Таковымъ образомъ дѣлаются и другіе сладкіе пироги на блюдѣ, а различаются только по своимъ начинкамъ нижеслѣдующимъ:

Пирогъ съ малиною,
— — — *земляникою*,
— — — *яблоками*,
— — — *клубникою*,
— — — *клюквою*.

Плоды сіи варятъ съ патокою, и это варенье употребляютъ въ начинку.

Пирогъ съ черносливомъ. Черносливъ разваривается въ густой медовой сытѣ и употребляется въ начинку.

Пирогъ съ винными ягодами. Оныя размачиваются въ сытѣ и послѣ кладутся въ начинку.

Пирогъ съ пшеномъ и изюмомъ. Пшено Сарацинское разварить въ водѣ мягко, смѣшать съ изюмомъ и небольшимъ дѣломъ патоки.

Пирогъ блинчатой, называемой полядвинъ.

Вывесть изъ прѣснаго пшеничнаго тѣста въ четвероугольной, или круглой черепнѣ глубокой пирогъ; въ оной накласть блинцовъ (смотри ниже *Блицы*) слоями и пересыпать каждой слой творогомъ сухимъ, сквозь сито протертымъ, и рубленымъ въ густую сваренными яицами. Наполнивъ пирогъ и положивъ въ него небольшой кусокъ коровьяго масла, закрыть концами тѣста, и справивъ дно, выпрокинуть на сковороду. Сдѣлать на немъ изъ того же тѣста желаемыя украшенія, позолотить желткомъ и запекать въ печи.

Пи-

Digitized by Google

Пирогъ блинчатой другимъ образомъ.

Напечь блинцовъ по нижесказанному о блинцахъ. Сковороду смазать коровьимъ масломъ, положить на оную блинъ этотъ, на него творогу растертаго съ желтками яичными слой; на это опять блинъ и опять слой творогу; такъ продолжать, пока выведешь пирогъ желаемой вышины. Края онаго обравнять кругло и запечь въ печи.

Пироги лодовые.

Замѣсить тѣсто на растопленномъ говяжьемъ салѣ, взявъ равную противу онаго часть горячей воды; муки употребить столько, чтобъ вышло крутое тѣсто. Подѣлать изъ онаго тонко, раскатывая, малые пирожки, съ таковою же изъ говядины начинкою съ лукомъ и перцомъ, каковая употребляется въ колобовой пирогъ; вывесть оные островерхо подобіемъ кровли, запечь въ печи на сковородѣ, послѣ чего скласть въ горшокъ въ растопленное говяжье горячее сало, дать пронапитаться въ печи и посыпать въ горшкѣ.

Пироги Печерскіе.

Слоенаго тѣста, раскатавъ небольшими довольно не тонкими листами, положить въ нихъ начинки, употребляемой въ колобовой пирогъ, или творогу мягко утертаго съ яичными желтками, загнуть продолговатые пирожки, заложивъ край тѣста листъ на листъ; сгладить верхъ, съ боковъ надрѣзать ножемъ до начинки, въ нѣсколькихъ мѣстахъ поперегъ; помазать взбитымъ яицомъ и запекать въ печи.

Пирожки карасики.

Замѣсить изъ хорошей пшеничной муки на яицахъ и молокѣ тѣсто, раскатать оное сколько возможно тонѣе, разрѣзать въ четвероугольные куски; въ каждой положить начинки изъ говяжьяго, или бараньяго мяса съ лукомъ и перцомъ, приготовленной точно тѣмъ же образомъ, какъ для колобоваго пирога; за-

Digitized by Google

гнуть тѣстяные листки вдвое, обрѣзать рѣзцомъ округло и жарить въ коровьемъ маслѣ.

Пирожки съ яицами.

Оные дѣлаются изъ того же тѣста и тѣмъ же образомъ, какъ пирожки карасики, кромѣ того, что въ начинку оныхъ употребляются мѣлко изрубленныя въ густую свареныя яица.

Оладьи.

Поставить обыкновенную опару и замѣсить тѣсто не много гуще блиннаго раствору; когда повзойдутъ, еще подбить мукою. Когда жарить оные, надобно руку смочить въ водѣ, захватить въ оную тѣста, и выдавливая изъ кулаки, отсчипывать кусочки и класть въ разгоряченное масло коровье, одинъ близь другаго, въ два или три ряда, чтобъ слиплись кусочковъ по шести осьми или болѣе. Пряжить румяно и подавать съ разогрѣтою патокою.

Оладьи блинчатые.

Напечь обыкновенныхъ блинцовъ; брать по три оныхъ, перемазать каждой творогомъ спертымъ съ сырыми яицами, употребляя къ тому бѣлки и желтки; сложить блинъ на блинъ и закатать въ трубку. Послѣ разрѣзать каждую трубку поперегъ въ равные куски; всякой кусокъ обмочить во взбитое яицо и обжаривать въ маслѣ.

Оладьи сырные.

Взять свѣжаго творогу, растереть оной ложкою и еще пропустить сквозь сито, чтобъ не осталось крупинокъ; втереть въ него муки крупичатой горсть и развести на яичныхъ желткахъ ни густо, ни жидко. Бѣлки взбить и вмѣшать туда же. Разгорячить коровьяго масла, и захватывая ложкою тѣста онаго, класть въ масло и обжарить румяно.

Блины гречневые.

Поставить опару изъ пшеничныхъ отрубей на теплой водѣ; когда опара взойдетъ, процѣдить оную и под-

Digitized by Google

подбить гречневою мукою жидко; поставить въ теплое мѣсто, чтобъ растворъ этотъ взошелъ. Тогда намазывать сковороду масломъ и наливать на сковороду блинъ желаемой величины съ большой ложки; предъ этимъ опару вторично подбить гречневою мукою гуще, и когда взойдетъ, развести теплою водою, погорячѣе парнаго молока, и тогда уже наливать тѣста сего на сковороду. Въ печи развести огонь сухими дровами, и когда разгорѣвшись, произведутъ пылъ, тогда отгребши жару, ставить на оной сковороду; держать, пока испечется блинъ. Таковымъ образомъ печь и прочіе.

Естьли блины пекутся съ лукомъ, или съ яицами въ густую сваренными, должно лукъ или яица изрубить: по нѣскольку оныхъ насыпать на средину сковороды врознь, на это налить тѣста и печь блинъ по вышесказанному. Когда спечется, перевернуть блинъ, помазать масломъ, и поднявъ сковороду вверхъ, прижарить блинъ.

Блины съ прилекою называются, когда испеченной блинъ, не снимая съ сковороды, намазать съ одной стороны творогомъ съ яицами стертымъ и прижарить въ пылу.

Блины красные.

Поставить опару по вышесказанному о блинахъ гречневыхъ; когда взойдетъ, подбить густо пшеничною лучшею мукою и дать взойти. Тогда положить въ растворъ масла коровьяго и яицъ съ бѣлками и желтками и вымѣшать; дать опять взойти, а когда начнутъ подниматься, взбивать мутовкою, чтобъ не допустить перекиснуть. Впрочемъ печь по вышесказанному, съ тою только разностою, что каждой блинъ смазываютъ масломъ, и перевернувъ на другую сторону, прижариваютъ. Оные пекутъ и съ припекою.

Къ блинамъ гречневымъ и краснымъ подаютъ разогрѣтое масло коровье и сметану.

Блин-

Digitized by Google

Блинцы.

Выпустить въ горшокъ желаемое количество яицъ и взбить ложкою; по томъ, продолжая взбиваніе, подсыпать муки и смѣсить густо, чтобъ не осталось комковъ. Тогда подливать по немногу молока, распирать и взбивать ложкою; это подливаніе молока и взбиваніе продолжать до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается жидкое тѣсто. Тогда, подмазывая сковороду масломъ, взливать на оную по ложкѣ тѣста и проворно покачать сковороду, чтобъ тѣсто по всей оной разлилось, и запечь.

Таковые блинцы подаютъ одни, перемазавъ масломъ. Употребляютъ же оные въ дѣланіе сырниковъ, сырныхъ оладьевъ, блинчатыхъ пироговъ и проч.

Короваи.

Сдѣлать тѣсто тѣмъ же образомъ, какъ для красныхъ блиновъ и налить онаго въ черепни, вымазанные масломъ. Черепни надобно наполнять только до половины, для того что тѣсто это поднимется. Когда тѣсто поднимется, ставить въ печь и держать, пока испекутся.

Коровай яцкой.

Сдѣлать опару какъ для красныхъ блиновъ (смотри выше); когда опара взойдетъ, подбить оную двѣнатцатью яицами, употребивъ шесть съ бѣлками и желтками, а отъ шести только одни бѣлки, полфунтомъ масла коровьяго, одною чайною чашкою муки пшеничной; это сдѣлать съ вечера, ложась спать. По утру подбить еще чайною чашкою муки. Кострюлю или форму вымазать масломъ коровьимъ, выложить въ нее тѣсто и дать стоять; а когда взойдетъ, поставить въ печь къ запеканію. Послѣ выпрокинуть на блюдо.

Коровай яцкой съ изюмомъ

Опара дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ для простаго коровая яцкаго; въ подбивку употребляется восемь

Digitized by Google

семь яицъ цѣлыхъ, безъ четверти фунтъ масла коровья-го, муки пшеничной по разсмотрѣнію, разводится молокомъ. Когда взойдетъ, форму или черепню вымазать масломъ коровьимъ, улѣпить на днѣ и по стѣнамъ изюмомъ, выложить тѣсто и вмѣшать въ него еще изюму. Когда тѣсто поднимется, поставить къ запеканію въ печь.

Пряженцы.

Взять обыкновеннаго пирожнаго кислаго замѣсеннаго тѣста, раскатать онаго листомъ, разрѣзать въ куски желаемой фигуры, посыпать рубленымъ лукомъ и перцомъ; пряжить въ коровьемъ маслѣ.

Таковымъ же образомъ пекутъ оные и изъ сдобнаго тѣста.

Сопи.

Изъ сдобнаго тѣста, раздѣливъ оное на небольшіе куски, раскатать подобіемъ блиновъ, намазать каждой творогомъ съ яицами стертымъ, и согнувъ вдвое, обжаривать на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ.

Сырники.

Взять желаемое количество напеченыхъ блинцовъ, на каждой наложить творогу стертаго съ яицами, загнуть край, а по томъ сложить вдвое, чтобъ вышла четвероугольная фигура, или навкось, когда дѣлать оные треугольниками. Передѣлавъ, обжарить румяно въ маслѣ коровьемъ.

Блинцы съ яицами.

Оные дѣлаются тѣмъ же образомъ, какъ сырники; но въ начинку оныхъ употребляютъ не творогъ, а яица въ густую сваренныя и мѣлко изрубленныя.

Куленя.

Заварить на молокѣ гречневую кашу и дать увариться густо; тогда, выложивъ въ чашу, прибавить творогу растертаго ложкою, перемѣшать съ кашею; выпустить туда же нѣсколько яицъ, еще перемѣшать,

и

Digitized by Google

и выложивъ на сковороду, вымазанную масломъ, поставить запекаться въ печной вольной духъ. — Къ оной подавать растопленное коровье масло.

Драчона.

Нѣсколько яицъ выпустивъ въ чашу, взбивать крѣпко ложкою; продолжая взбиванїе, подкладывать муки, чтобъ сдѣлалось густое тѣсто, и вымѣшать такъ, чтобъ не осталось малѣйшаго комка. Послѣ подливать молока и продолжать взбиванїе: чѣмъ больше будетъ взбивано, тѣмъ лучше выдетъ драчона. Молока подбавлять столько, чтобъ вышло жидковатое тѣсто: оное выложить на сковороду, вымазанную масломъ и запечь въ горячей печи, чтобъ поднялась и вздулась. Подавать горячую и къ ней коровье масло.

Лапшенникъ.

Сдѣлать лапшу по вышесказанному въ отдѣленїи о второй подачѣ, въ статьѣ лапша съ курицею. Скрошивъ лапшу, варить въ молокѣ, пока поспѣетъ, и естьли молока еще много, отлить онаго, чтобъ лапша осталась густа. Вмѣшать въ оную десятокъ или болѣе яицъ, четверть фунта масла коровьяго, а естьли угодно и четверть фунта коринки. Вылить эту смѣсь въ черепню, вымазанную масломъ и запечь въ печи.

Середка.

Заготовивъ прежде описанныхъ блинцовъ взять пшена Сарацинскаго, разварить въ водѣ или молокѣ мягко, опкинуть на рѣшето, и когда осякнетъ, положить въ чашу, смѣшать съ свѣжимъ говяжьимъ саломъ, изюмомъ и коринкою. Форму вымазать коровьимъ масломъ, устлать оную блинцами, наложить слои смѣси пшена, переслать блинцомъ, опять толстой слой пшена и такъ далѣе, пока наполнишь; накрыть блинцами, и заворошивъ первые блинцы, сгладить. Запечь въ печи, и выпрокинувъ на блюдо, подавать горячую.

Ва-

Digitized by Google

В а т р у ш к и.

Изъ сдобнаго тѣста раскатать тонкихъ лепешекъ, наложить на каждую толстой слой творогу, стертаго съ яицами; края заворотить и засчипать, чтобъ сдѣлался окраекъ, удерживающій въ себѣ творогъ. Запечь на горячемъ поду въ печи.

П ш е н н ы е п и р о г и.

Пшено разварить въ молокѣ мягко, послѣ чего разбивать мутовкою, пока сдѣлается какъ кисель; оной съ вечера запустить дрождями. По утру замѣсить на этомъ съ прибавкою сметаны, масла коровьяго, яицъ и пшеничной муки тѣсто; дать оному постоять, и передѣлавъ въ пироги, съ какою угодно начинкою, испечь по обыкновенному.

П и р о г и с ъ с м о р ч к а м и.

Замѣсить сдобное изъ пшеничной муки тѣсто на двухъ ложкахъ сметаны, трехъ яицахъ, трехъ ложкахъ масла коровьяго, съ прибавкою молока, чтобъ вышло крутое тѣсто. Раздѣливъ въ куски, раскатать каждой, положить изрубленныхъ и въ маслѣ обжаренныхъ сморчковъ, смѣшанныхъ съ изрубленными же въ густую сваренными яицами: загнуть продолговатые пирожки, и засчипавъ сверху, печь на поду въ печи.

П и р о г и З а с о л ж с к і е.

Поставить опару изъ хорошихъ дрождей, замѣсить тѣсто изъ пшеничной муки, съ прибавкою масла коровьяго. Въ начинку изрубить пообвареной баранины съ лукомъ, пообжарить въ маслѣ и приправить перцомъ. Сдѣлать продолговатые пирожки и по срединѣ сверху оставить отверзтіе, чтобъ начинка отчасти была видна. Обжаривать на сковородѣ въ говяжьемъ салѣ или маслѣ.

Таковые же пирожки дѣлаютъ и изъ пѣснаго тѣста, съ начинкою изрубленной бараньей печенки и легкаго съ лукомъ и перцомъ. Обжариваютъ оные также въ маслѣ коровьемъ или салѣ.

О

Digitized by Google

О кашахъ молочныхъ и проч.

Тыковника.

Заварить на молокѣ изъ просяныхъ крупъ кашу; когда оная довольно разварится, выложить въ чашу; вмѣшать въ нее нѣсколько яицъ и тыквы въ молокѣ разваренной и сквозь сито протертой. Выложить эту смѣсь въ черепню, вымазанную коровьимъ масломъ, и запечь въ печи. — Подавать съ молокомъ или сливками.

Каша молочная гречневая.

Приставить въ горшкѣ молока, засыпать гречневыми крупами; когда крупы разварятся и молоко почти выкипитъ, долить сливками, или свѣжею сметаною и поставить въ вольной духъ, чтобъ накипѣла пѣнка.

Каша просяная,
— — *овсяная*,
— — *ячная*,
— — *полбенная*,
— — *пшена Саранцинскаго*

Варятся на молокѣ изъ крупъ помянутыхъ родовъ тѣмъ же образомъ.

Каша размазня изъ манныхъ круп.

Разваривается просто въ кострюлѣ на молокѣ пополамъ со сливками.

Каша крутая гречневая, или пшенная на молокѣ.

Приставить въ горшкѣ молока; засыпать гречневыми крупами и разварить густо. Когда каша сядетъ, сверху оной сдѣлается корка; поставить въ печь, чтобъ до красна успѣла. Сію горячую кашу ѣдятъ съ масломъ, а холодную со сливками.

Каша гречневая крутая.

Заварить оную круто на водѣ, и когда сядетъ; поставить въ вольной духъ печной; опрокинувъ горшокъ устьемъ на подъ, чтобъ упрѣла. Горячую оную также ѣдятъ съ коровьимъ масломъ, а холодную съ молокомъ или сливками.

Каша

Digitized by Google

Каша гречневая сервячками.

Сваривъ крутую кашу на водѣ по вышесказанному, когда поостынетъ, смять ложкою и протереть сквозь рѣшето; насыпать на блюдо горкою и подавать съ молокомъ.

Каша яшонная сервячками.

Заварить на молокѣ крутую кашу изъ просяныхъ крупъ; когда сядетъ, выложить, стереть съ нѣсколькими яицами, скласть опять въ горшокъ, смочить не много сливками и поставить въ печь. Когда поспѣетъ, протереть сквозь рѣшето и подавать съ молокомъ.

Каша зеленая.

Заварить на водѣ или молокѣ крутую кашу изъ ржаныхъ зеленыхъ крупъ. Подавать къ оной растопленное коровье масло.

Каша молочная Нѣмецкая.

Сварить на сливкахъ пополамъ съ молокомъ жидковатую изъ манныхъ или просяныхъ крупъ кашицу, выложить на плоское блюдо. Когда поостынувъ, получитъ оная на поверхности своей перепонку, усыпать густо мѣлкимъ сахаромъ, припечь раскаленною желѣзною лопаткою.

Лапша молочная.

Замѣсить обыкновенное лапшеное тѣсто изъ пшеничной муки на яицахъ, скрошить лапшу; приставить оную въ горшкѣ, наливъ молокомъ, и поставить въ печь, чтобъ поупрѣла.

Бобки, молочное.

Изъ пшеничной муки на яицахъ и молокѣ замѣсить крутое тѣсто; раскавать оное веревочками, скрошить сухариками, и сваривъ въ молокѣ, подавать.

Вареницы.

Напечь небольшихъ блинцовъ, какъ выше писано, въ каждой положить творогу, стертаго съ яицами, сложить вдвое, обрѣзать рѣзцомъ. Передѣлавъ такимъ

Digitized by Google

вымъ образомъ блинцы, скласть въ горшокъ, налить сметаною, и поставивъ въ печь, утопить. — К симъ варенцамъ для охотниковъ подаютъ толченой чеснокъ, растворенной сметаною.

Кисель.

Отнять ржанаго тѣста, когда пекутъ хлѣбы, развести водою, и процѣдивъ сквозь сито, сварить, пока начнетъ садиться. Остудивъ, подавать съ молокомъ.

Кисель овсяной. Намочить на ночь овсяной муки; по утру процѣдить, развести водою, и сваривъ по вышесказанному, остудить и подавать съ молокомъ.

Кисель молочной.

Намочить водою отрубей ржаныхъ или пшеничныхъ, чрезъ сутки процѣдить; процѣженному дать отстояться и воду слить съ сулою; налить чистою водою, взмѣшать и опять дать отстояться. Это повторять, пока вода отстоявшаяся отъ сулою сдѣлается чиста. Сего сулою, взявъ нѣсколько ложекъ, варить въ молокѣ; когда начнетъ садиться, слить въ формы и застудивъ, подавать на блюдѣ съ сливками.

Остатки сулою, наливъ водою, держатъ для другихъ варенїй; надобно воду, ежедневно сливая, наполнять свѣжею, чтобъ сулой не промзгъ.

Таковымъ же образомъ дѣлаютъ сулой изъ овсяной несѣенной муки.

Грибы душоные.

Перебравъ грибы и очистивъ хорошїе корешки березовыхъ грибовъ, скрошить; шляпки маленькихъ грибковъ оставить цѣлкомъ, а крупныя разрѣзать на четверо; скласть въ горшечекъ, покрошить укропу; приправить солью и перцомъ, налить полнъ горшечекъ сметаною; наложить крышку, обмазать по шву тѣстомъ и поставить въ истопленную печь утопиться.

Грибы

Digitized by Google

Грибы жареные въ сметанѣ.

Шляпки черныхъ грибовъ, или опенокъ перебравъ и очистивъ спрыснуть солью и перцомъ, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ коровьемъ; когда масло повыкипитъ, облить сметаною, прижарить и подавать на сковородѣ съ огня.

Груздн, или рыжйки рубленые.

Груздей, или рыжиковъ, или иныхъ грибовъ изрубить съ прибавкою луку, спрыснуть солью и перцомъ, обжарить на сковородѣ въ сметанѣ.

Гречневая каша жареная на сковородѣ.

Въ свареную уже крутую гречневую кашу подбавить рубленыхъ мѣлко въ густую свареныхъ яицъ и смѣшать. На сковородѣ, приставленной на огонь, распустить масла, положить по томъ кашу съ яицами, ужарить, мѣшая ложкою, и подавать съ огня.

Яичница былцскная.

Накрошить жирной ветчины жеребейками, приставить на сковородѣ съ кускомъ масла коровьяго; когда масло закипитъ, выпускать яица одно близь другаго, пока вся сковорода покрыта будетъ и запечь.

Яичница съ молокомъ.

Яицъ желаемое число взбить мутовкою, развести молокомъ, и слить въ горшечекъ, или на сковороду, запечь въ печи.

Сыръ съ молокомъ.

Творогъ растеревъ съ яицами мягко, складываютъ въ полотенце, выгнетаютъ изъ него сокъ въ черепкѣ или дощатой формѣ; когда позавянетъ, вынимаютъ изъ формы и полотенца, ставятъ на средину глубокаго блюда и обливаютъ сливками.

Творогъ.

Оной свѣжій подаютъ со сливками, или съ сметаною, или съ топленымъ молокомъ.

Digitized by Google

Плоды со сливками.

Въ лѣтнее время, когда поспѣваютъ разныя ягоды, подаютъ оныя, перебравъ, со сливками послѣ всѣхъ блюдъ. — Яблока сладкія также, очистивъ и изрѣзавъ тоненькими ломтиками.

СТОЛЪ ПОСТНОЙ.

Первая подача,

Содержащая холодныя ѣствы.

Столъ постной Руской имѣетъ три раздѣленія: собственно *постной столъ*, въ которомъ не подаютъ рыбъ; *столъ рыбной* и *полупостъ*, въ которомъ подаютъ рыбу, молочныя, яичныя и съ масломъ коровьимъ пищи; о послѣднемъ смотри въ продолженіи Словаря статью *Полупостъ*.

Холодныя постныя.

Грибы сухіе съ хрѣномъ.

Грибы сухіе разварить въ водѣ мягко, положить на блюдо, хрѣнъ растворить съ квасомъ и облить грибы.

Грибы соленые.

Какимъ образомъ оные заготовляются, о томъ писано въ первой Части въ статьѣ *Грибы*, и во второй Части въ статьѣ *Конфированіе*. Обыкновенно заготовляютъ впрокъ соленіемъ грибы березовые черные, грузди, рыжики, волвянки и опенки; оныя подаютъ съ луковицами изрѣзанными ломтиками, посыпавъ перцомъ и поливъ постнымъ масломъ и уксусомъ.

Рѣдька тертая съ гренками.

Рѣдьки натереть на терку, спрыснуть солью, смочить масломъ не много, стереть, сложить въ блюдо, развести квасомъ и пустить въ него малыми кусочка-

Digitized by Google

сочками нарѣзанныхъ гренковъ, т. е. противъ жару засушеныхъ тонкихъ ломтиковъ ржанаго хлѣба.

Ботвинья.

Взять листовъ свекольныхъ свѣжихъ, или сушеныхъ, либо травъ крапивы, или другихъ во щи употребляемыхъ, развaрить, отжать, изрубить мѣлко, развести квасомъ. Въ ботвинью прибавляютъ обыкновенно крошеныхъ луку, огурцовъ свѣжихъ или соленыхъ, а когда угодно, вареной мѣлко изрубленной свеклы.

Ботвинья заларная. Въ горшечекъ положить просѣянной ржаной муки, наливъ водою, накрыть горшечекъ и поставить въ печь. Когда упрѣетъ, процѣдить сквозь сито въ большой горшокъ, прибавить варенныхъ и изрубленныхъ свекольныхъ листовъ, запустить квасною гущею. Закисшую таковымъ образомъ ботвинью разводятъ квасомъ и подаютъ съ вышесказанными приправами.

Капустное крошево.

Кислой рубленой капусты, взявъ изъ кадки, положить на блюдо, смочить масломъ постнымъ, стереть ложкою, спрыснуть солью и перцомъ, развести квасомъ.

Кочанъ кислой капусты.

Оной подаютъ цѣлой и къ оному масло, уксусъ и перецъ.

Свекла.

Свѣжую свеклу испечь въ горячей золѣ, или сваривъ въ водѣ, облупить съ ней кожу и подавать на блюдѣ. Къ оной подаютъ уксусъ, масло и перецъ.

Крошатъ же и прибавляютъ этой свеклы и въ ботвиньи.

Горохъ колодкою.

Развaрить горохъ въ водѣ мягко, откинуть на рѣшето, чтобъ осякъ; послѣ протереть сквозь сито, сминать ложкою на блюдѣ и обдѣлать горкою, или

Digitized by Google

иною формою, испестрить для украшенія; сверху сдѣлать ямку, и наливъ въ оную масла, подавать.

Гороховой кисель холодной.

Заварить гороховой муки на водѣ, мѣшая ложкою, и когда начнетъ садиться, выложить на блюдо, застудить и подавать, обливъ масломъ.

Толокно съ брусникою.

Толокно дѣлается изъ овса. Распариваютъ овесъ въ кадкѣ способомъ раскаленныхъ камней и поливанія горячею водою. Послѣ сего ставятъ въ горшкахъ въ печь, смочивъ горячею водою, распариваютъ; подсушивъ, толкутъ къ сбиванію лузги; сполавъ подсушиваютъ еще, мѣлютъ въ жерновахъ мягко, и просѣянная чистымъ ситомъ овсяная мука составляетъ толокно. Оное смочивъ не много горячею водою, съ приправкою моченой брусники, стираютъ подобіемъ горки и подаютъ.

Кулага.

Взявъ ржаной и мѣлко смолоной ржанаго солоду муки, наливаютъ горячею водою въ горшечкѣ и накрывъ, упариваютъ въ печи. Ягоду калину развариваютъ въ водѣ, протираютъ оною сквозь сито въ горшокъ; туда же кладутъ изъ горшечка распаренной растворъ, доливаютъ водою; накрываютъ горшокъ крышкою, обмазываютъ по шву тѣстомъ и упариваютъ долго въ печномъ вольномъ духу.

Тѣсто соложеное.

Взять просѣянныхъ частымъ ситомъ муки гречишной и ржаной ситной пополамъ; замѣсить ихъ на горячей водѣ густо въ горшкѣ, поставить, накрывъ, въ печной вольной духъ и парить, чтобъ разсолодѣло. По мѣрѣ упрѣванія разводить по немногу горячею водою, вымѣшивать и продолжать упариваніе, пока сдѣлается въ густоту жидкаго киселя. Въ это время положить для духу толченой гвоздики и анису. Выставить

Digitized by Google

вить горшокъ на печь, или въ иное теплое мѣсто, положить въ тѣсто ломтикъ ржанаго хлѣба, чтобъ позакисло; тогда составить въ холодное мѣсто и брать изъ горшка для употребленія. Чѣмъ бѣлѣе цвѣтомъ выдетъ это тѣсто, тѣмъ считается добротнѣе.

Холодныя рыбныя.

Звено рыбы съ ботвиньею.

Употребляется къ сему звено свѣжепросольной бѣлужины или осетрины; отваривается въ водѣ спѣло и подается на особливомъ блюдѣ. Къ оному въ чашѣ ботвинья.

Звено соленой рыбы съ крошевомъ.

Засольной осетрины или бѣлужины звено, когда оныя очень солоны, вымочить въ квасу, а по томъ отваривъ въ водѣ, подавать на особливомъ блюдѣ. Къ оному на другомъ блюдѣ капустнаго крошева, стертаго съ масломъ и разведеннаго квасомъ.

Вяленая рыба.

Обыкновенно къ вяленію сему употребляютъ щукъ, судаковъ и лещей. Сперва расплоставъ, натираютъ оныхъ солью, а когда просолятся, вывѣшиваютъ на воздухѣ, пока высохнутъ и обвалятся. Сихъ рыбъ подаютъ къ ботвиньѣ и крошеву, либо сырыхъ, нарѣзавъ кусками, или цѣлыми пластами, разваривъ въ водѣ.

Провѣсная рыба.

О приготовленіи оной смотри статью *Рыбы провѣсныя.* Главнѣйше подъ этимъ названіемъ разумѣются спинки осетри и бѣлужьи. Оныхъ нарѣзываютъ ломтиками поперегъ пруга и подаютъ къ ботвиньѣ въ числѣ холодныхъ блюдъ.

Везига.

Такъ называются кишки бѣлужьи и осетри по высушеніи завяленыя. Оныя къ употребленію не малое время надобно размачивать; послѣ разваривъ въ

Digitized by Google

водѣ мягко, изрѣзать въ кусочки и подавать на блюдѣ; къ онымъ хрѣнъ, растворенной уксусомъ.

Или развареную везигу скрошить очень дробно, стереть съ хрѣномъ, прибавить мѣлко изрубленной вареной свеклы, спрыснуть солью, и наливъ уксусомъ съ частью квасу, поставить мокнуть на ночь. Къ столу подавая, приправить крошенымъ лукомъ и перцомъ и развести квасомъ въ чашѣ.

Окрошка.

Остатки отъ стола жареныхъ разныхъ рыбъ обобрать съ костей начисто и скрошить. Прибавить къ сему кусокъ соленой вареной осетрины, или бѣлужины, мѣлко изрубленной, кусокъ сельди, также изрубленной, свеклы вареной изрубленной же, крошенаго луку, огурцовъ соленыхъ, очищенныхъ и скрошенныхъ; приправить хрѣномъ, перцомъ, смочить масломъ и уксусомъ, стирать ложкою и дать не много постоять. Послѣ развести въ чашѣ квасомъ.

Щучина бочечная.

Такъ называются соленыя щуки, которыхъ привозятъ въ бочкахъ изъ мѣстъ, изобилующихъ рыбнымъ ловомъ. Щуку соленую отварить въ водѣ, очистить отъ кожи съ щелухою и подавать цѣлую на блюдѣ; къ оной хрѣнъ, растворенной уксусомъ.

Щука отварная въ соли.

Свѣжую щуку выпотрошивъ и не щелушивъ, отварить въ водѣ съ солью; когда поспѣетъ, горячую еще свернуть въ кольцо, ущемивъ хвостъ ей въ зубы. Посылать, завернувъ въ салфетку, на блюдѣ. Къ оной хрѣнъ, растворенной уксусомъ.

Бѣлая рыбица отварная.

Звено свѣжей бѣлой рыбицы отварить въ водѣ и посылать на блюдѣ; къ оной масло, уксусъ и перецъ.

Таковымъ же образомъ подаютъ и *лососину*.

Семга

Digitized by Google

Семга соленая.

Оную изрѣзавъ ломтиками, положить на блюдо, посыпать перцомъ, облить масломъ и уксусомъ.

Судакъ разварной.

Отварить онаго въ соли по вышесказанному о щукѣ, подавать, очистивъ кожу, пластомъ на блюдѣ. Къ оному хрѣнъ растворенной.

Окуни отварные.

Окуней отварить въ соли и посылать на блюдѣ; къ онымъ уксусъ.

Таковымъ образомъ подаютъ холодныхъ отварныхъ карасей, голавлей, язей, шерешперовъ, сиговъ, сазановъ и другихъ рыбъ.

Рыбы печеныя холодныя.

Карасей свѣжихъ выпотрошивъ и оставивъ въ нихъ икру, позапечь на горячемъ поду, поворачивая съ боку на бокъ. Когда пропекутся, надрѣзать съ боковъ и положить на сковороду, подмостивъ изъ лучинокъ рѣшетку, засушить въ печи. Подавать на блюдѣ, когда остынутъ.

Таковымъ образомъ пекутъ и другихъ рыбъ. Нѣкоторыя изъ нихъ бываютъ еще вкуснѣе, когда печь оныхъ, не щелушивъ и не потрошивъ.

Лещъ разварной.

Леща выпотрошивъ, отварить въ водѣ съ солью, съ прибавкою огуречнаго разсолу, и подавать на большомъ блюдѣ расплоставъ.

Стерлядь разварная.

Свѣжую стерлядь выпотрошивъ, оставить въ ней молоки и печенку. Приставить на огонь въ котликѣ разсолу огуречнаго, съ накрошенными кореньями и огурцами солеными очищенными отъ соли, прибавить луку и перцу цѣлкомъ. Когда разсолъ закипитъ, положить стерлядь и сварить. Подавать, завернувъ въ салфетку,

Digitized by Google

или просто на блюдѣ расплоставъ, съ огурцами и малою долею отвару.

Мерзлыхъ стерлядей растаявъ, отвариваютъ тѣмъ же образомъ.

Икра свѣжая и соленая подаются съ лукомъ и перцомъ въ числѣ холодныхъ блюдъ.

Вторая подача,

Содержащая горячія ѣства.

Горячія постныя.

Щи.

Капусту кислую стирать ложкою, спрыснувъ солью и мукою, смочивъ постнымъ масломъ, прибавить крошенаго луку; развести горячею водою и варить. Когда поспѣютъ, заправить сокомъ миндальнымъ или маковымъ.

Естьли щи постныя варятся изъ свѣжей капусты или травы, надобно траву или капусту изрубивъ, поджарить въ постномъ маслѣ, спрыснуть мукою и солью, прибавить къ тому же луку; поужаривъ, развести въ горшечкѣ горячею водою и варить; когда поспѣютъ, приправить сокомъ миндальнымъ, или маковымъ, или конопляным.

Щи съ крупами и грибами.

Оныя варятся изъ капусты квашеной и свѣжей вышеписаннымъ образомъ, кромѣ того, что прибавляется въ нихъ бѣлыхъ сухихъ грибовъ и засыпаются слегка крупами гречневыми или просяными.

Борщъ.

Къ сему употребляются капуста рубленая свѣжая и свекольной листъ, также и часть самой свеклы, изрѣзанной полосками; должно обжарить оныя въ маслѣ, спрыс-

Digitized by Google

спрыснуть мукою, прибавить крошенаго луку, моркови и пустарнаку; послѣ развести горячею водою съ квасомъ, варить, засыпать не много гречневыми крупами, приправить солью и перцомъ. Подавать съ ситными мѣлко скрошенными сухарями, въ маслѣ постномъ обжаренными.

Когда борщъ варить изъ квашеныхъ бураковъ и капусты, взять не много капусты, спрыснуть солью, смочить масломъ, стирать ложкою, посыпать мукою, еще стереть. Бураки скрошить полосками, и травы бурачной тутъ же скрошивъ, приставить варить съ водою; когда уварятся, стертую капусту развести отваромъ и выложить къ буракамъ, засыпать крупами, прибавить бѣлыхъ грибовъ; когда поспѣетъ, приправить перцомъ и подавать съ сухарями.

Бураки.

Взявъ бураковъ, скрошить по обыкновенному, обжарить не много въ постномъ маслѣ, спрыснувъ мукою; развести въ горшкѣ горячею водою и присоливъ, варить. — Когда бураки варить, не обжаривая въ маслѣ, съ одною водою, въ этомъ случаѣ забѣлить оные сокомъ маковымъ или конопляным.

Кашицы.

Изъ гречневыхъ мѣлкихъ крупъ кашица жидкая завариваетсѣ на водѣ съ луковицами, цѣлкомъ положенными. Приправляется солью, перцомъ и рубленою зеленою петрушкою. Можно класть въ нее и корней пустарнаку.

Кашица лшонная съ грибами завариваетсѣ на водѣ съ сухими бѣлыми грибами, засыпается просяными крупами, а приправляется солью и лимоннымъ сокомъ.

Коливо.

Ячныхъ или перловыхъ крупъ развaрить въ водѣ очень мягко; когда поспѣютъ, отвару большую полови-

ну

Digitized by Google

ну слить, добавить миндальнымъ, или маковымъ, или конопляннымъ молокомъ и пригрѣть, мѣшая на огнѣ.

Разваренныя шаковымъ образомъ ячныя крупы подслащиваютъ медомъ, и это называется *кутья*.

Горохъ.

Горохъ разварить мягко, протереть сквозь сито, поливая отваромъ; покрошить въ него луку и подавать, приправивъ перцомъ, присоливъ и положивъ изъ бѣлаго хлѣба накрошенныхъ и обжаренныхъ въ маслѣ сухариковъ.

Горохъ зобаной называется, когда оной сваренъ будетъ въ водѣ, пока скочитъ съ него, или треснетъ на немъ кожица. Подаютъ оной, приправивъ солью, перцомъ и мѣлко скрошеннымъ сырымъ лукомъ.

Грибы.

Свѣжіе грибы отчасти изрубить, частью положить цѣлкомъ, варить съ водою; приправить лукомъ, крошенымъ укропомъ, солью и перцомъ.

Грибы сухіе бѣлые приставить варить въ водѣ съ искрошеннымъ соленымъ лимономъ и лавровымъ листомъ. Когда разварятся мягко, положить на сковороду ложку орѣховаго масла, не много муки. Когда масло разгорячится, влить грибнаго отвару, смѣшать, подбить этимъ грибы, приварить, и подавая, забѣлить чашкою молока миндальнаго или маковаго.

Грибы бѣлые съ бураками. Грибы приставить варить въ водѣ съ лавровымъ листомъ; буряки, скрошивъ и спрыснувъ мукою, обжарить въ постномъ маслѣ, выложить къ грибамъ и приварить. Приправить солью и перцомъ, а подавая, забѣлить постнымъ молокомъ.

Грибы бѣлые съ огурцами. Приставить грибы вариться въ водѣ, положить въ нихъ очищенныхъ и скрошенныхъ соленыхъ огурцовъ, луку и лавроваго листу; приправить масломъ стертымъ съ мукою, солью и перцомъ. Подавать, забѣливъ постнымъ молокомъ.

Со-

Digitized by Google

Сочни.

Замѣсить изъ пшеничной муки на маковомъ молокѣ тѣсто, раскатать оное сколько возможно тонкими листками, налить въ горшечкѣ маковымъ молокомъ и сварить.

Бобки.

Замѣсить на маковомъ молокѣ съ прибавкою масла крутое тѣсто; раскатать оное веревочкою, изрѣзать въ кусочки, высушить оные въ печи. Послѣ наливъ маковымъ молокомъ, сварить.

Ушки или кундюбки.

Грибовъ свѣжихъ или сухихъ бѣлыхъ разварив, изрубить мѣлко, обжарить въ маслѣ и смѣшать не много съ разваренымъ Сарацинскимъ пшеномъ. Замѣсить тѣсто по вышесказанному объ сочняхъ, или на постномъ маслѣ съ прибавкою горячей воды, раскатать тонкой листъ, накладывать вышесказанной начинки, обрѣзать рѣзцомъ четвероугольно, загнуть на одинъ уголъ вдвое, чтобъ вышелъ треугольникъ; еще обойтить рѣзцомъ и двумя углами согнувъ крѣпко, слѣпить; отъ чего выдетъ подобіе скотскаго уха. Передѣлавъ таковымъ образомъ ушки, испечь на сковородѣ въ печи, сложить въ горшечекъ, и наливъ грибнымъ отваромъ, приварить въ печи.

Грузди.

Груздей соленыхъ накрошивъ полосками и крошеного луку, обжарить въ маслѣ, спрыснуть мукою, развести миндальнымъ молокомъ, приправить перцомъ и подавать.

Примѣчаніе. То, что называемъ мы нынѣ соусы, въ Руской Поварнѣ называлось *муковникъ*, изъ числа которыхъ и описанное теперь блюдо. Вообще оныхъ въ Поварнѣ Руской было мало.

Ры-

Digitized by Google

Рыжики въ муковникѣ.

Рыжики разрѣзать на четверо, обвалять въ мукѣ, прибавить крошенаго луку, лавроваго листу, обжарить въ маслѣ; приправить перцомъ и накатить миндальнымъ, или маковымъ молокомъ.

Рѣпа чиненая.

Рѣпу поиспечь въ горячей золѣ; послѣ очистить съ нее кожу, и средину каждой рѣпы выдолбить. Грибовъ бѣлыхъ развареныхъ изрубить мѣлко, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ, стереть съ масломъ и начинить этимъ рѣпу; смочить миндальнымъ молокомъ или маковымъ. Покласть въ сковороду, и накрывъ, позапечь въ печи.

Морковь чиненая.

Оная приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ и рѣпа.

Горохъ зеленой.

Вылущивъ зерна изъ стручей съ прибавкою корней петрушки и травы, обжарить въ маслѣ, пересыпать слегка мукою, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ; накатить миндальнымъ или маковымъ молокомъ.

Бураки въ муковникѣ съ кашею.

Бураки скрошивъ по обыкновенному, обвалять въ мукѣ и обжарить въ постномъ маслѣ; естьли не дадутъ соку, влить большую ложку воды. Заварить кашу изъ гречневыхъ крупъ. Когда оная сварится, захватывать оной по ложкѣ, справить плоско и обжарить съ обѣихъ сторонъ румяно въ маслѣ. Бураки выложить на блюдо, приправить перцомъ, а по сверхъ укласть обжареною кашею.

Лапша.

Замѣсить тѣсто по вышесказанному о сочняхъ, скрошить оное въ лапшу, налить маковымъ, или коноплянымъ сокомъ и сварить.

Варе-

Digitized by Google

Варенецъ изъ яблокъ и грушъ сухихъ съ черносливомъ.

Взять яблокъ и грушъ сухихъ, нѣсколько ягодъ чернослива, налить въ горшечкѣ водою, положить нѣсколько гвоздковъ гвоздики и кусокъ корицы, чистой патоки столько, чтобъ было сладко, и упарить въ печи, накрывъ горшечекъ.

Таковымъ же образомъ варятъ, съ прибавкою яблокъ, малину и земляницу сушеную.

Горячія пищи рыбныя.

Щи.

Взять кислой капусты, приставить оную варить въ водѣ съ нѣсколькими кусками соленой бѣлужины, или осетрины и крошенымъ лукомъ. Между тѣмъ карасей, или линей, или окуней выпотрошивъ и ощелушивъ, обвалять въ мукѣ и обжаривъ въ маслѣ, разнять въ куски пополамъ, или на трое въ разсужденіи величины, и положивъ во щи, приварить.

Щи изъ свѣжей капусты варятъ тѣмъ же образомъ, кромѣ, что капуста по изрубленіи спрыскивается мукою и обжаривается въ маслѣ.

Борщъ.

Приставить на огонь воды съ нѣсколькими кусками соленой и свѣжей осетрины, или бѣлужины. Бураки скрошивъ съ прибавкою свекольныхъ листовъ свѣжихъ, или изъ бураковъ, обвалять въ мукѣ, прибавить еще свѣжей капусты; разрѣзавъ кочень на нѣсколько граней и обжаривъ въ маслѣ, положить къ варящейся рыбѣ. Естьли не будетъ довольно кисло, влить нѣсколько квасу. Свѣжей рыбы карасей, или другихъ обжаритъ въ маслѣ по вышесказанному о щахъ, положить туда же, положить моркови кусками, луку и уваривъ спѣло, приправить перцомъ, и естьли нужно, солью.

Бу-

Digitized by Google

Бураки.

Просольной тешки бѣлужей нарѣзавъ небольшими кусками, приставить на огонь вариться съ водою и лукомъ. Бураки скрошивъ по обыкновенному, обвалять съ мукою, обжарить въ маслѣ, и выложить къ тешкѣ; уварить спѣло. Подавать, приправивъ перцомъ. — Въ бураки прибавляютъ хрящей изъ бѣлужей или осетрей головизны.

Калья.

Взять икры паисной, изрѣзать оную жеребейками; огурцовъ соленыхъ очистить и скрошить жеребейками же; прибавить луку, налить разсолу огуречнаго, развести водою и варить въ горшечкѣ. Подавая, приправить перцомъ.

Кашицы.

Бѣлужей или осетрей засольной тешки нарѣзать небольшими кусочками, накрошить луку и приставить вариться съ водою. Послѣ засыпать не много гречневыми крупами.

Кашица съ хрящами. Оная варится тѣмъ же образомъ, какъ и съ тешкою, но вмѣсто оной кладутъ хрящи и жабры изъ головизны осетрей или бѣлужей.

Впрочемъ варятъ кашицу съ вялою всякою и провѣсною рыбою. Еще на ухѣ, вываренной изъ мѣлкой свѣжей рыбы.

Горохъ съ тешкою.

Горохъ развварить въ водѣ и протереть сквозь сито, поливая отваромъ. Протертое варить съ тешкою и крошенымъ лукомъ. Подавать съ сухарями бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ и приправивъ перцомъ.

Сочевица варится тѣмъ же образомъ.

Уха.

Рыбу выпотрошивъ, икру и молоки положить въ горшокъ, а рыбу, естьли мѣлка, класть цѣлую, когда крупна, разнимать пополамъ, или на нѣсколько частей.

На-

Digitized by Google

Налить водою, или отваромъ, вываренным изъ другой свѣжей мѣлкой рыбы; прибавить укропу, пустарнаку, свѣжаго или соленаго лимону, луку, перцу, и сваривъ, подавать съ размоченнымъ папушникомъ ломтиками.

Уха раковая.

Раковъ вылущить изъ шеекъ ихъ съ прибавкою щучины, или другой рыбы, съ солью и перцомъ, сбить тѣльное, начинить онымъ раковыя спинныя лузги. Уху варить изъ свѣжей рыбы щуки, окуней и язей; туда же положить чиненые раки, пустарнаку и сбитню всякихъ пряностей, также лавроваго листу.

Уха карасевая.

Варится по вышесказанному о простой ухѣ, съ зеленою травою петрушкою и перцомъ. Приправляется лимоннымъ сокомъ.

Уха карасевая со пшеномъ варится изъ карасей и ершей съ обыкновенными приправами; засыпается пшеномъ Сарацинскимъ.

Уха стерляжья.

Стерлядь разбить въ части, варить съ водою, разведенною квасомъ, лукомъ, лимономъ, перцомъ и гвоздикою цѣлкомъ.

Уха налимовая.

Налимы разбиваются въ части, сберегаются ихъ молоки, а паче печенки и кладутся въ уху цѣлкомъ. Впрочемъ варенїе оной производится по вышесказанному о простой ухѣ.

Уха сборная.

Въ оную кладутъ ершей, пескарей, окуней, налимовъ и стерлядей. Въ приправу лукъ, пустарнакъ, укропъ, перецъ, имбирь, мушкатной орѣхъ и лимонной сокъ.

Потрохъ.

Взявъ осетрьяго или бѣлужьяго потроху, скрошить оной въ небольшїе куски, варить на водѣ попо-

Digitized by Google

ламъ съ кислыми щами, лукомъ, перцомъ, лавровымъ листомъ. Снять жиръ, и подавать приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Селянка жидкая.

Капусты крошевной или шинкованой, и соленыхъ накрошеныхъ огурцовъ, засольной тешки, остатковъ жареной рыбы, крошенаго луку, приставить варить въ водѣ пополамъ съ квасомъ. Когда поуварится довольно, приправить перцомъ, и подавать съ огня.

Третія подача,

Содержащая взвары, селянки и жареное.

О взварахъ, селянкахъ и жареномъ постномъ.

Взваровъ въ постномъ столѣ, по елику во оном рыбъ не подаютъ, не употребляется.

Селянка.

Капусты свѣжей или кислой изрубивъ съ лукомъ, обжарить въ маслѣ на сковородѣ, прибавить бѣлыхъ сушеныхъ размоченыхъ грибовъ, соленыхъ очищеныхъ и ломтиками изрѣзанныхъ огурцовъ, спрыснуть мукою и перцомъ, вымѣшать, и ужаривъ подавать на сковородѣ.

Селянка изъ груздей.

Грузди соленые изрубить, съ прибавкою луку, крошекъ хлѣбныхъ, и ужарить въ маслѣ; спрыснуть мукою, перцомъ, и ужаривъ, чтобъ сверху позарумянилось, подавать на сковородѣ.

О жареномъ.

Постныхъ жареныхъ бываетъ крайне мало. Въ числѣ оныхъ можно положить *грибы* разнаго роду, кои обвалявъ въ мукѣ, съ лукомъ жарятъ въ маслѣ на сковородѣ.

Каша

Каша крутая смасливается и на сковородѣ поджаривается съ прибавкою луку.

О взварахъ, селянкахъ и жареномъ рыбномъ.

О взварахъ.

Взвары къ рыбамъ употребляются луковой, капустной и клюковной, о которыхъ смотри выше въ третьей подачѣ стола мясоѣднаго.

Селянка съ щучиною.

Капусту кислую спрыснувъ мукою, смѣшать съ рубленымъ лукомъ, смочить не много масломъ и стереть ложкою. Бочечную щуку вымывъ и очистивъ, разнять въ куски, обжаривать на сковородѣ въ постномъ маслѣ. Положить туда же капусту, и когда ужарится спѣло, приправивъ перцомъ подавать.

Селянка съ тешкою.

Капусту кислую или свѣжую изрубивъ, обжаривать на сковородѣ въ маслѣ постномъ, съ прибавкою рубленаго луку; спрыснуть мукою и перцомъ. Когда обжарится, смочить не много уксусомъ или квасомъ, положить засольной тешки жеребейками изрѣзанной; ужарить, сгладить ложкою и поставить въ печь позарумяниться. — Въ селянку эту прибавляютъ, когда угодно, остатки жареныхъ свѣжихъ рыбъ.

О жареномъ.

Звено осетрины съ луковымъ взваромъ.

Звено осетрины пообварить въ водѣ и послѣ спрыснувъ солью, поставить въ печь обжариться. Сложить на блюдо, и облить луковымъ взваромъ.

Звено *бѣлужины* и *севрюги* приготовляется тѣмъ же образомъ.

Распарная стерлядь.

Взять свѣжую стерлядь или мерзлую; которой дать отойтить въ теплѣ. Распластать оную; поло-

Digitized by Google

жить на сковороду и накрывъ, поставить въ печь. Когда поспѣетъ, подавать съ луковымъ взваромъ.

Щука расларная.

Оную готовятъ тѣмъ же образомъ, какъ и стерлядь; а таковымъ же образомъ *судака* и другихъ подобныхъ крупныхъ рыбъ.

Жареной лещъ съ начинкою.

Взять крутой гречневой каши, смѣшать оную съ икрою лещевою, съ малою долею мѣлко изрубленнаго луку и обжарить на сковородѣ съ масломъ. Леща крупнаго ощелушивъ и выпотрошивъ, начинить этою кашею въ брюхо и обжарить на сковородѣ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ румяно. — Или помазавъ масломъ, зажарить онаго на сковородѣ въ печи.

Караси жареные чиненые.

Оныхъ чинятъ тѣмъ же какъ, и вышесказаннаго леща, и обвалявъ мукою, обжариваютъ въ маслѣ.

Жареная свѣжая рыба.

Взявъ какихъ угодно удобныхъ къ жаренію рыбъ; естьли малы, цѣлкомъ, а когда велики, разнять по выпотрошеніи и очищеніи на части, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ, спрыснувъ солью. Подавать на блюдѣ.

Крупныхъ рыбъ, каковъ на примѣръ сазанъ, жарятъ въ печи, помазывая масломъ.

Жареные лескари.

Оныхъ выпотрошивъ, жарить на сковородѣ, спрыснувъ солью и перцомъ; когда зажарятся румяно, подавать на сковородѣ, смочивъ уксусомъ, или лимоннымъ сокомъ.

Жареные снетки.

Оныхъ наклавъ на сковороду много, обжаривать въ маслѣ и ворочать. Когда ужарятся сухо, подавать, поливъ лимоннымъ сокомъ. — Вмѣсто лимоннаго соку обливаютъ ихъ иногда клюковнымъ взваромъ.

Осе-

Digitized by Google

Осетрина ломтями на сковородѣ.

Ломтей осетрины нарѣзать тонко, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ румяно. Осетрина должна быть свѣжая. — Бѣлужину жарятъ тѣмъ же образомъ. — Иногда подаютъ оные съ капустнымъ взваромъ.

Щучина боченая жареная.

Очистивъ оную, разнять въ звена, обвалять въ мукѣ и обжарить на сковородѣ въ маслѣ. Подаютъ оную съ капустнымъ взваромъ, или около большой жареной рыбы.

Тѣлное.

Оное дѣлаютъ изъ щуки и судака, а какимъ образомъ, смотри впереди отдѣленіе о кулебакахъ. По свареніи тѣльное обжариваютъ въ маслѣ.

Четвертая подача,

Содержащая пирожное и каши.

О постныхъ пирожныхъ и кашахъ.

Пирожныя и каши одинаковы почти въ тѣ дни, когда не подаютъ рыбы, кромѣ нѣкоторыхъ пироговъ и кулебакъ; почему оныя здѣсь описаны будутъ смѣшанно, съ означеніемъ въ заглавіяхъ тѣхъ, въ которыя употребляется рыба.

Пирогъ круглой съ грибами.

Замѣсить тѣсто изъ пшеничной муки на орѣховомъ, или иномъ постномъ маслѣ, съ прибавкою холодной воды, круто. Раскатать по обыкновенному, какъ дѣлаютъ круглой пирогъ. Грибовъ изрубить нѣсколько съ лукомъ и укропомъ, положить соли и перцу, пообжарить въ маслѣ, и положивъ въ пирогъ, выдѣлать обыкновеннымъ образомъ и посадить въ печь.

Digitized by Google

Пирогъ круглой съ кашею.

Дѣлается изъ вышесказаннаго тѣста и тѣмъ же образомъ. Въ начинку его кладется крутая смасленая каша съ лукомъ. — Иногда прибавляется въ нее икры свѣжей изъ разныхъ рыбъ.

Пирогъ круглой съ капустою и лукомъ, и *пирогъ круглой съ лукомъ* дѣлаются тѣмъ же образомъ, кромѣ того, что въ начинку оныхъ кладется капуста, или лукъ, пообжареныя въ маслѣ.

Пирогъ круглой съ везигою.

Тѣсто для онаго и выдѣлка вышесказанныя; но въ начинку его употребляется везига. Сію надобно размочивъ, сварить мягко, изрубить мѣлко съ прибавкою луку, пообжарить въ маслѣ.

Пирогъ сладкой.

Замѣсить тѣсто крутое изъ пшеничной муки на постномъ маслѣ, съ прибавкою воды. Сдѣлать изъ онаго на блюдѣ поддонокъ съ окрайкомъ. Въ средину положить постилы, или какого нибудь ягоднику. Наложить крышку веревочками, или рѣшетчетую и запечь въ печи.

Таковымъ же образомъ дѣлается сладкой пирогъ съ черносливомъ, съ винными ягодами, съ изюмомъ, съ яблоками и прочимъ.

Пирожки карасики постные.

Взявъ вышесказаннаго постнаго сдобнаго тѣста, раскатать онаго тонко; накладывать въ начинку мѣлко изрубленныхъ грибовъ, съ лукомъ обжаренныхъ въ маслѣ; впрочемъ поступать по сказанному о скоромныхъ пирожкахъ карасикахъ, кромѣ того, что жарить ихъ въ постномъ маслѣ.

Пирожки карасики со пшеномъ.

Пшено разваривъ, дать оному осякнуть и смѣшавъ съ корнкою, употребить въ начинку; а по томъ дѣлать пирожки по вышеозначенному.

Пиро-

Digitized by Google

Пирожки карасики съ жабрами.

Взять осетрьихъ жабръ отъ головизны съ частью мяса и жиру; отваривъ, изрубить мелко съ прибавкою луку и перцу. Этимъ начинивая карасики, делать оныя и обжаривать вышесказаннымъ извѣстнымъ образомъ.

Пирожки на мозгахъ.

Взять мозгу изъ головъ сазаньихъ и другихъ рыбъ. Замѣсить тѣсто крутое на небольшомъ количествѣ масла и воды. Послѣ раскатывая оное, натирать мозгами. Изготовивъ тѣсто, дѣлать изъ онаго пирожки, какою угодно формою, и употреблять въ начинку оныхъ либо жабры по вышесказанному, или тѣльное изъ рыбы, или кусокъ молокъ отъ осетрьяго потроху, но всегда съ прибавкою мозгу. Запекать въ печи.

Пирожки засолжскіе.

Оные дѣлаются изъ кислаго тѣста тѣмъ же образомъ, какъ писано о пирожкахъ сихъ скоромныхъ въ четвертомъ отдѣленіи о столѣ въ мясоѣдъ. Въ начинку оныхъ кладется либо кусокъ семги, или тѣльное рыбье, или крошево изъ жабрей осетрьихъ, или каша и кусокъ соленой щучины, или только одинъ лукъ.

Кулебаки.

Для оныхъ употребляется обыкновенное кислое тѣсто. Надлежитъ по приготовленіи оное раскатать скалкою, положить какую нибудь изъ ниже описанныхъ начинокъ; загнуть сперва края раскатанной лепешки тѣстяной съ длиннаго боку и на срединѣ сложивъ, засчипать, а по томъ загнуть края съ узкихъ сторонъ, сладить къ прежнимъ и также засчипавъ, посадить въ печь на листѣ. Когда поспѣетъ, натереть сверху масломъ. — Начинки въ нихъ употребляются слѣдующія:

Кулебака съ семгою. Крутая каша смасливается постнымъ масломъ и накладывается толстымъ сло-

Digitized by Google

емъ, посверхъ оной покрывается топкими ломтиками соленой семги.

Кулебака постная съ лукомъ. Лукъ обжаривать въ маслѣ и употребить въ начинку.

Кулебака съ потрохами. Жабрей отъ осетрей или бѣлужей головизны изрубить съ тѣльнымъ изъ щучины или судака, и положить на дно кулебаки довольно толстымъ слоемъ; посверхъ онаго молокъ и другихъ жирныхъ частей осетрьяго, или бѣлужьяго потроху.

Кулебака съ тѣльнымъ. Щуку или судака обобравъ съ костей, избивать обухомъ ножа; разболтать въ водѣ муки жидко и въ продолженіи сбиванія этимъ для связи смачивать. Сбивъ тѣльное, положить въ смоченую салфетку, завязать и сварить въ водѣ. По сваренiи изрубить мѣлко, съ прибавкою варенаго луку и перцу, присолить и употребить въ начинку. — Есть-ли можно имѣть довольно *налимовыхъ печенокъ*, положить оныхъ сверхъ фаршу: это придастъ кулебакѣ отмѣнный вкусъ.

Кулебака съ сигомъ. Сперва положить въ кулебаку каши, или вышесказаннаго рубленаго тѣльнаго, а на оной очищеннаго и выпотрошеннаго сига съ его молоками или икрою. — Таковымъ образомъ запекаются судаки и другія рыбы цѣлыя, или кусками въ кулебакахъ. — Прибавленіе мозговъ рыбьихъ, или жирныхъ молокъ осетрьихъ, всегда нужно къ умноженію вкусу.

Левашники.

Замѣсить обыкновенное постное сдобное тѣсто, то есть на постномъ маслѣ съ прибавкою воды. Раскатать листомъ, сколько возможно тоньше, разрѣзать въ продолговатые четвероугольники, на средину положить нѣсколько какого угодно варенья, сложить вдвое и для слепленія пройтить по краямъ рѣзцомъ, и съ верхней стороны вырѣзать выемками. Послѣ пряжить въ разгорячennомъ постномъ маслѣ.

Оладьи.

Digitized by Google

Оладьи.

Оныя пекутся изъ того же тѣста, какъ сказано въ четвертой подачѣ стола мясоѣднаго, но жарятъ ихъ въ постномъ маслѣ и подаютъ, съ патокою.

Блины.

Для постныхъ блиновъ опара приготовляется по сказанному въ четвертой подачѣ мясоѣднаго стола, и тѣмъ же образомъ оныя пекутъ, но въ постномъ маслѣ. Въ припеку оныхъ употребляютъ густой сокъ маковой съ рубленымъ лукомъ, или одинъ лукъ, или снятки.

Лепешки.

Оныя раскатываютъ изъ обыкновеннаго кислаго тѣста, намазываютъ маковымъ сокомъ густо и усыпаютъ крошенымъ лукомъ, или медомъ стертымъ съ макомъ. Послѣ чего пекутъ въ печи.

Блинцы.

Взять по стакану воды и кислыхъ щей, нѣсколько масла постнаго, на этомъ растворить жидковато пшеничной муки; дать постоять не много, и помазывая сковороду изсуха постнымъ масломъ, перепечь тонкіе блинцы. Оные подавать, перемазавъ постнымъ масломъ. Сверхъ сего употребляютъ оные на дѣланіе разныхъ постныхъ пирожныхъ.

Блинцы съ коринкою.

Разваривъ пшена и давъ оному осякнуть, смѣшать съ коринкою и малымъ дѣломъ сахару. Взять блинцовъ, положить въ каждой по нѣскольку этой начинки, сложить подобіемъ сырниковъ и жарить въ маслѣ.

Сырники постные.

Облупленнаго миндалю столочь съ малою прибавкою сахару, и употребить это въ начинку блинцовъ, которыя сложить подобіемъ обыкновенныхъ сырниковъ и жарить.

Digitized by Google

Пряженцы.

Оныя дѣлаютъ изъ кислаго тѣста. Раскатать онаго, разрѣзать въ желаемые куски и пряжить въ постномъ маслѣ.

Сердка.

Оная дѣлается въ формѣ изъ постныхъ блинковъ тѣмъ же образомъ, какъ и описанная въ четвертой подачѣ стола мясоѣднаго; въ начинку пшено Сарацинское съ изюмомъ, коринкою и сахаромъ.

О кашахъ.

Постныя каши завариваются на водѣ изъ крупъ гречневыхъ, просяныхъ, ячныхъ, овсяныхъ, полбенныхъ и зеленыхъ. Къ онымъ подаютъ постное масло, или молоко миндальное, либо маковое.

Каша гервячками дѣлается вышеписаннымъ образомъ въ четвертой подачѣ мясоѣднаго стола и подается съ молокомъ маковымъ.

Каша молочная постная. Разварить на водѣ пшена Сарацинскаго съ коринкою и изюмомъ; когда пшено сдѣлается мягко, жижу слить, пшено съ ягодами сложить въ горшечекъ, налить миндальнымъ молокомъ, посыпать сахаромъ и взогрѣть, не допуская кипѣть.

Каша съ икрою. Когда заваривается крутая каша изъ мѣлкихъ гречневыхъ крупъ, вмѣшать въ оную икры карасевой, лещевой и окуневой.

Кисель.

Оной какъ ржаной, такъ овсяной и пшеничной приготовляется по сказанному въ четвертой подачѣ стола мясоѣднаго. Подаютъ же къ нему маковое молоко, или медовую сыту къ холодному; а къ горячему напоку.

КОНЕЦЪ

Поварни Руской.

ПРО-

Digitized by Google

ПРОДОЛЖЕНІЕ ВСЕОБЩАГО СЛОВАРЯ.

По

ПОДАЧИ НА СТОЛЪ или **АНТРЕ.** (См. Новар.) Эта статья, равно какъ и послѣдующія двѣ объ антреме и орсдеврахъ, предлагаютъ роспись по азбучному порядку блюдамъ, для избранія ѣствъ, описанныхъ въ разныхъ мѣстахъ Словаря сего, къ наполненію стола.

А.

Артишоки сюрпризомъ.

Б.

Баранина; крошево изъ ней.
— — съ бобами Турецкими.
— — хлѣбомъ, съ кардами.
Баранья задняя нога.
Большія блюда.
— — Задняя нога столистовая.
— — съ цикоріею.
— — съ огурцами.
— — чиненая.
— — крошево изъ ней.
— — шпекованная трюфелями.
— — скатанная.
— — по Королевски.
— — съ соусомъ Робертовымъ.
— — по Султански.
Баранья лопатка чиненая.
— — филейками.
— — хлѣбомъ съ эссенціею.
— — по Рушіеву.
— — съ разными соусами.
Баранья четверть по Англински.
Барашекъ или ягненокъ; грудина его.
— — четверть его съ шпинатомъ.
— — по Англински.
— — глассированная.
— — головка его.
Барбъ жареной и въ кострюлѣ.
Беатили.
Бекасы по Испански.
— — съ оливками.
— — - трюфелями.
— — чиненые жареные.
— — въ пирогѣ.

Бека-

Digitized by Google

Бекасы по Провански.
Бобы Турецкіе.
Бутоны.

В.

Ветитень. См. Голуби.
Ветчина въ брезѣ.
— — - пирогѣ горячемъ.
— — жареная.
— — по Нѣмецки.
— — съ виномъ Шампанскимъ.
Вивы или скаты.
— — въ брезѣ.
— — жареные на вертѣлѣ скоромные.
— — постные.
— — съ кардами.
— — - капорсами.
— — - кулисомъ раковымъ.
— — - селлереемъ.
— — - кулисомъ рябцовымъ.
— — - опенками.
— — въ кастрюлѣ.
— — - фрикасѣ цыплячьемъ.
— — на рашпарѣ жареные.
— — съ устрицами.
— — съ соусомъ анчоусным.
— — по Султански.
— — въ терринѣ.
— — - тортѣ.
— — съ трюфелями.
— — - виномъ Шампанскимъ.
Вьюны въ винѣ Шампанскомъ.
— — - компотѣ.
— — - мателотѣ.
— — глассированные.
— — по Италіански.
— — - Виллероеву.
— — - Мѣщански.
— — - Прусски.
— — - Римски.
— — рагу изъ ихъ печенокъ.

Г.

Гаршнелы въ рагу.
— — - - сюртукахъ.
— — - по Гречески.
Говядина.
Большія блюда.
Говядина въ брезѣ.
— — - салпико.
— — натурально.
— — по Англински.
— — - Королевски.
— — - модѣ или бїофъ а ла модъ.
— — панированная.
— — съ капустою и сосисками.
— — - соусомъ аше.
Говяжья задняя часть въ брезѣ.
— — - салпико.
— — - екарлатная.
— — по Англински.
— — съ капустою.
— — - скатанная.
Годиво.

Го-

Digitized by Google

Голавль.
Голуби бенветами.
— — въ брезѣ.
— — - золѣ.
— — - раковинахъ съ пармезаномъ.
— — жареные съ капорсами.
— — компотомъ 3 разныхъ приготовленій.
— — по Мѣщански.
— — съ базиликомъ.
— — - масломъ.
— — - кардами.
— — - капустою цвѣтною.
— — - огурцами.
— — - корнишонами.
— — - донушками артишоковъ.
— — по Дофински.
— — съ водкою.
— — - раками.
— — по Прованскі въ этуфадѣ.
— — чиненые жареные.
— — жареные съ фенхелемъ.
— — по Флерѣеву.
— — на разсвѣтѣ.
— — въ фрикандо.
— — - фрикасе бѣломъ.
— — - краснымъ.
— — съ кровью.
— — по Гардіеву.
— — съ латукомъ чиненымъ.
— — глассированные.

Голуби по Гобертову.
— — годиво изъ нихъ.
— — гратиномъ.
— — съ трюфелями цѣлыми.
— — - бобами Турецкими.
— — на гателетахъ.
— — по Голландски.
— — съ ветчиною.
— — по Италіански.
— — луною.
— — по Люксембургски.
— — - Лукину.
— — маринированные.
— — съ мозгами.
— — съ кореньями.
— — - хлѣбомъ.
— — съ пармезаномъ.
— — въ пирогѣ.
— — на вертелѣ съ пеструшкою.
— — гарнированы раками.
— — съ горохомъ.
— — по Принцессину.
— — въ рединготахъ.
— — по Королевски.
— — солнцемъ.
— — дутые.
— — по Станиславски.
— — сюрпризомъ.
— — въ сюртукахъ.
— — кротами.
— — террина изъ оныхъ.
— — съ раками.
— — въ тимбалѣ.
— — черепахою.
— — въ шортѣ.

Digitized by Google

Голуби съ трюфелями.
Горлицы см. голуби.
Гренадъ.
Грудинка баранья.
— — говяжья по Англински.
Гусь въ брезѣ.
— — - рагу.
— — чиненой жареной на вертѣлѣ.

Д.

Дрохва жареная на вертѣлѣ.
Дрозды въ рагу.
— — съ мозжухами.

Е.

Елерланы въ куртбульїонѣ.
— — - мателотѣ.
Ерши въ соусѣ померанцовомъ.
— — въ кострюлѣ.
— — съ капорсами.
— — - кулисомъ и шейками раковыми.
— — печеные съ кулисомъ раковымъ.
— — съ соусомъ анчоусным.
— — въ пирогѣ горячемъ.
— — въ тортѣ.

Ж.

Жаворонки въ рагу.
— — коробочкахъ.
— — тортѣ.

З.

Задняя нога баранья въ добѣ.
— — эшуфадѣ.
— — по деревенски.
— — Перигордски.
— — скатанная.
Заяцъ въ добѣ.
— — - пирогѣ горячемъ.
— — - рагу.
— — - терринѣ.
— — - тортѣ.
— — по Мѣщански.
— — - Сенгараски.
— — - Швейцарски.
— — цивѣтомъ.
— — филейками.

И.

Индѣйка балономъ.
— — въ добѣ.
— — - эшуфадѣ.
— — - салми.
— — маринированная.
— — по Кардинальски.
— — - Перигордски.
— — - Принцессину.
— — - Провинціальному.
— — съ анчоусами.
— — - эссенціею.
— — - естрагономъ.
— — - ешалотомъ шпекованная.
— — - сметаною.
— — - огурцами.
— — - печенками.

Индѣй-

Digitized by Google

Индѣйка раками.
— — травами.
— — трюфелями.
— — устрицами.
— — филейками.
— — чиненая.

К.

Калбиса бѣлая.
— — съ печенками.
— — - рыбою.
— — телячья.
— — черная.
Калилотадъ.
Каллунъ въ брезѣ.
— — - добѣ.
— — - рагу.
— — - сметанѣ.
— — - тортѣ, бѣлое его мясо.
— — жареной съ капорсами.
— — съ оливками.
— — - раками.
— — - устрицами.
— — чиненой.
Калуста въ рагу.
— — по Баварски.
— — - Фламандски.
Карбонадъ.
Карпъ въ полукуртбульонѣ.
— — - соусѣ бѣломъ.
— — - мателотѣ.
— — - рагу.
— — - фрикасѣ бѣломъ.
— — - эшовѣ.
— — - Италіанскомъ.
Карпъ въ соусѣ бѣломъ.
— — жареной на рашпарѣ.
— — съ щавелемъ.
— — по гусарски.
— — съ печерицами.
— — чиненой.
Кострюля.
- - съ пармезаномъ.
Кварель или *плотва морская.*
- - въ кострюлѣ.
- - жареная.
- - съ пармезаномъ.
Коза дикая въ кострюлѣ.
- - терринѣ.
- - жареная съ разными соусами.
- - по Бургиньонски.
- - циветомъ.
Котелеты бараньи въ халатахъ.
- - пряженые.
- - съ бобами Турецкими.
- - - базиликомъ.
- - чиненые.
Котелеты свиные въ золѣ.
Котелеты телячьи въ поэлѣ.
- - по Лїонски.
Крелинъ.
Кровяная перепеча.
Кролики въ эскалопѣ.
- - - кострюлѣ.
- - - гиблотѣ.
- - - пирогѣ горячемъ.
- - - рагу.

Кре-

Digitized by Google

Кролики въ терринѣ.
- - - - тортѣ.
- - маринированные.
- - по Англински.
- - - Итальянски.
- - - Мѣщански.
- - - Польски.
- - - Россански.
- - - Сенгарасову.
- - съ водкою.
- - - горохомъ.
- - - кулисомъ сочевичнымъ.
- - - кореньями.
- - - печерицами.
- - - травами.
- - - трюфелями.
- - - фрикасе бѣлымъ.
Крошево изъ разныхъ мясъ.
Крыла индѣйскія.
- - въ крепинѣ.
- - жареныя.
- - по Испански.
- - - Сенменульдски.
- - - Англински.
- - съ виномъ Шампанскимъ.
- - - пармезаномъ.
- - - раками.
- - - огурцами.
- - - салпико.
- - - цикоріею.
- - - устрицами.
- - тортъ изъ нихъ.
- - миротономъ.
Курица. См. Пулярда и индѣйка

Л.

Лангусты въ соусѣ бѣломъ.
Лещъ жареной.
Лопатка баранья. См. Баранья.
- - *телячья* балономъ.
Лиманы въ кострюлѣ.
- - жареные на рашпарѣ.
- - по Мѣщански.
Лини въ кострюлѣ.
- - - пирогѣ горячемъ.
- - - соусѣ красномъ.
- - - - Робертовомъ.
- - жареные.
- - компотомъ.
- - террина изъ нихъ.
- - по Англински.
- - - Мѣщански.
- - фрикасе изъ нихъ.
- - чиненые.
Лысіона или водяная курица.
Лягушки въ фрикасѣ цыплячьемъ.

М.

Макреза въ брезѣ.
- - - добѣ.
- - - куртбульіонѣ.
- - - рагу.
- - - чашѣ или терринѣ.
- - съ бобами Турецкими.
- - - угремъ.
- - - шоколадомъ.
- - чиненая.

Digitized by Google

Макреза чиненая жареная на вертѣлѣ.
Макрель въ бумажкахъ.
- - мясоѣдъ.
- - фрикандо.
- - по Испански шпекованная.
- - - Перитордски.
- - - Фламандски.
- - - Метрдотельски.
- - на рашпарѣ.
- - - гателетахъ.
- - съ раками.
Марбре.
Мателотъ двумя способами.
Мерланы въ торшѣ.
- - - мирошономъ.
- - по Мѣщански.
- - - Римски.
- - чиненые.
Миноги въ рагу.
- - - соусѣ краснымъ.
- - - соусѣ сладкомъ.
- - на рашпарѣ съ масломъ Прованскимъ.
- - пряженыя.
- - съ печерицами.
Мозги.
Молоки въ торшѣ.
Мушели въ рагу скоромномъ.
- - - постномъ.
- - - торшѣ.
- - по Провинціальному.

Н.

Ноги баранъи отварныя.
Ноги телячьи маринированныя.
- - отварныя.
Ноги ягнячьи грашиномъ.
- - по Маріаннину.
- - - Сенменульдски.
- - чиненыя.
Нырки. Смот. Ушка.

О.

Окуни въ рагу.
- - - терринѣ.
- - - торшѣ.
- - по Итальянски.
- - - Прусски.
- - съ кулисомъ соче-вичнымъ.
- - - огурцами.
- - - померанцомъ.
- - - соусомъ анчоуснымъ.
- - - Голландскимъ.
- - - телячьимъ сладкимъ мясомъ.
Оленина въ рагу.
- - жареная по Бургиньонски.
- - цивешомъ.
Оливки въ рагу и чиненые.
Оленки въ торшѣ.
Ортоланы жареные.
Осетрина въ рагу.
- - - фрикандо.
- - жареная.
- - на рашпарѣ.
- - съ бобами Турецкими.

Digitized by Google

Осетрина съ корнями.
- - - - - травами.
Ошелотъ.

П.

Паховина телячья въ брезѣ.
- - въ куртбульїонѣ.
- - маринированная.
- - по Гасконски.
- - - Сенменульдски.
Печень телячья въ брезѣ.
- - - - - - Этювѣ.
- - - - - - рагу.
- - - - - - - - торшѣ.
- - жареная на вертѣлѣ.
- - по Италїански.
- - - Лїонски.
- - съ ветчиною.
Перепелки въ брезѣ.
- - - - рагу.
- - - - салпико.
- - - - - сюртукахъ.
- - грашиномъ.
- - съ капустою.
Платва.
Подсусѣдки въ скорлупахъ.
- - - грашиномъ.
- - съ пармезаномъ.
Поросенокъ въ добѣ.
- - - - рагу.
- - по Дульетову.
Пудингъ вареной.
- - въ печи запеканой.
Пуларда балономъ.
- - съ угремъ.
- - по Берїеву.
- - въ бланманже.
- - по Бургиньїонски.
Пуларда въ брезѣ.
- - съ приборами.
- - - анчоусами.
- - по Англински.
- - - Кардинальски.
- - - Китайски.
- - съ капорсами.
- - - огурцами.
- - - карнишонами.
- - - сметаною чиненая.
- - - раками.
- - - травами.
- - - устрицами.
- - - ядрами.
- - - ветчиною.
Пуларда по Ямайски.
- - съ опенками.
- - - оливками.
- - - рубленными яйми.
- - - равиготомъ.
- - - соусомъ щучьимъ.
- - по Провански.
- - - Виллероеву.
- - канелономъ.
- - канелономъ съ кардами.
- - на золѣ.
- - съ сметаною.
- - разнятая на четверо жареная въ сметанѣ.
- - крустадомъ.
- - а ла добь.
- - остатки оной въ рагу.

Пу-

Digitized by Google

Пулярда эшуфадомъ.
- - отварная.
- - филейки оной въ рагу.
- - съ селлереею.
- - по Фландски.
- - въ фрикандо.
- - крошево изъ ней.
- - въ ошепотѣ.
- - кроликомъ.
- - въ минуту.
- - маринированная.
- - съ оливками чиненными.
- - въ пирогѣ горячемъ.
- - въ рагу.
- - скатанная съ пѣтушьими гребнями.
- - по Татарски.

Пулетонъ скоромной.
- - постной.

Пульеты.

Р.

Раія, или скальная рыба, въ рагу.
- - жареная.
- - по Сенменульдски.
- - съ масломъ подпаленымъ.
- - соусомъ капорснымъ.
- - - - - Сенменульдскимъ.
- - - - - изъ ея печенокъ.
- - - - Робертовымъ.

Раки, рагу изъ нихъ скоромное.
- - - постное.

Тортъ изъ нихъ.

Рубцы телячьи по Бургиньёнски.

Рулады изъ баранины.
- - - - говядины, 2 способа.
- - - - телятины по Баварски.
- - съ кулисомъ.
- - угря.

Рыба въ пирогѣ горячемъ.
- - - тортѣ.
- - фаршъ изъ ней.

Рябцы въ брезѣ съ разными рагу.
- - - бумажкахъ.
- - - добѣ.
- - - галимафрѣ.
- - - эшуфадѣ.
- - - пирогѣ горячемъ, 2 способа.
- - по Трибулетову.
- - рагу.
- - тортѣ.
- - съ бѣлымъ кулисомъ.
- - съ трюфелями.
- - салми.
- - терринѣ.
- - по Испански.
- - - Лукину.
- - - Польски, 2 способа.
- - - Провански.
- - - Царицыну.
- - - Превалеву.
- - маринированные.

Digitized by Google

Рябцы мармированные.
- - съ ветчиною.
- - - водкою.
- - - кулисомъ сочевичнымъ.
- - - кашпанами.
- - - оливками.
- - - опенками.
- - - побѣгами.
- - - померанцемъ.
- - - фенхелемъ.
- - - соусомъ карпьимъ.
- - - сочевицею и саломъ.
- - - филейками.

С.

Саботъ, или кубарь, съ кровью.

Саллико.

Сардели въ коробочкахъ. См. Сельди.

Сарцели съ капустою цвѣтною.
- - - - устрицами.
- - - - побѣгами кардовъ.
- - - - брюквою.
- - - - оливками.
- - пирогъ изъ нихъ.
- - рагу двумя способы.
- - съ рокамболемъ.
- - - трюфелями.
- - въ чашѣ или терринѣ.

Сельди свѣжія въ мателотѣ.
- - - на рашпарѣ.

Семга съ печерицами, гарнированная раками и крылами глассированными.

Перемѣна антре, *или главныхъ блюдъ.*

Семга, ломть или звено оной по Мѣщански.
- - звено оной въ коробочкѣ.
- - - въ рагу.
- - филейками съ виномъ Шампанскимъ.
- - - съ травами.
- - печеная въ печи.
- - глассированная.
- - на гателетахъ.
- - по метрдотельски.
- - маринированная.
- - въ пирогѣ горячемъ мясномъ.
- - - - - - постномъ.
- - съ соусомъ сладкимъ.
- - - капорснымъ.
- - - - - въ терринѣ въ мясоѣдъ.
- - - - - - въ постъ.

Семужья башка въ брезѣ.
- - - въ постномъ приготовленіи.

Сидки въ брезѣ.
- - грашиномъ.

Скаты. См. Вивы.

Сморѣки въ торшѣ.

Слинка въ брезѣ.
- - жареная

Слинка

Digitized by Google

Слинка съ кардами.
Струль по Итальянски.
Сюрту скоромное.
- - постное.

Т.

Телятина въ кострюлѣ.
- - филейками, два способа.
Телячьи котелеты съ травами.
- - чиненые, на рашпарѣ, съ эссенціею.
- - глассированные, съ лукомъ.
- - глассированые съ горохомъ.
- - въ бумажкахъ.
- - - рагу.
Телячьи хрящи по Нѣмецки.
Телячья голова по Англински.
- - пряженая.
- - чиненая.
Телячья грудина по Нѣмецки.
- - съ базиликомъ.
- - въ брезѣ.
- - съ огурцами.
- - чиненая съ ветчиною на вертѣлѣ.
- - чиненая съ разными рагу.
- - въ фрикасѣ цыплячьемъ.
- - съ латукомъ.
Телячья грудина по Дульешову.
Телячья грудина.
- - съ концами спаржи.
- - зеленымъ горохомъ.
- - по Рамбульешову.
Телячья лопатка по Турецки.
- - съ кровью.
Телячья лаховина въ брезѣ.
- - съ сметаною.
- - въ рагу.
Телячья часть, сѣкъ въ крошевѣ.
- - въ пирогѣ горячемъ.
- - - рагу двумя способы.
Телячье сладкое мясо въ фрикандо.
- - въ порлѣ.
- - фрикандо.
- - рагу.
- - торшѣ.
- - чиненое.
- - съ раками.
- - - устрицами.
- - - яицами.
- - щпекованное и на вертѣлѣ жареное.
Телячья ядерная часть глассирована.
- - по Мѣщански.
- - съ горохомъ.
- - - цикоріею.
Тимбалы.
Треска свѣжая въ бешамелѣ.
Треска сухая въ рагу.
- - - соусѣ по Гасконски.
- - - торшѣ.

Digitized by Google

Треска сухая панированная.
- - по Дофински.
- - - Сенменульдски.
- - - Стинкеркски.
- - полосатая.
- - пряженая.
- - съ зеленымъ виноградомъ.
- - - сметаною.
- - - соусомъ бѣлымъ.
- - - - - Робертовымъ.
- - - устрицами по Голландски.
- - - чернымъ масломъ.
- - - филейками.
- - - въ кострюлѣ.
- - хвостъ ея чиненой.

Тунъ или *тонъ* въ коробочкахъ.
- - - пирогѣ горшкомъ.
- - жареной на вертѣлѣ.
- - жареной на рашпарѣ.

Турботъ или *торибутъ*.
- - въ кострюлѣ.
- - - печи жареной.
- - - пирогѣ горячемъ.
- - по Королевину.
- - съ цибулею.
- - - кулисомъ раковымъ.
- - - раками въ мясоѣдъ и постъ.
- - на рашпарѣ.
- - съ соусомъ минимъ.
- - - - Сенменульдскимъ.
- - филейками въ тортѣ.

Турботъ по Мѣщански.
- - - - Голландски.
- - чиненой.
- - съ молоками карпьими.
- - по Перигордски.
- - - Королевину.

Турты или *торты*.

У.

Угорь въ машелотѣ.
- - - фрикандо.
- - - фрикасѣ.
- - жареной.
- - - - - на рашпарѣ.

Усачь или *марина* въ кострюлѣ.
- - въ пирогѣ.
- - - рагу.
- - - соусѣ.
- - - эпювѣ.
- - салатъ изъ него.
- - съ анчоусами.

Устрицы въ тортѣ.

Утка въ брезѣ.
- - рагу.
- - салми.
- по Итальянски.
- - съ анчоусами.
- - - горохомъ.
- - - кардами.
- - - оливками.
- - - пуре зеленымъ.
- - - селлереею.
- - - сокомъ померанцовымъ.

Утка

Digitized by Google

Утка съ устрицами.
- - цикоріею.
- чиненая.
Утята глассировнныя.
- - съ горохомъ.
- - эшалотомъ.
- - спаржею.

Ф.

Фазанъ въ брезѣ.
- - - пирогѣ горячемъ.
- - съ соусомъ карпьимъ.
- - - филейками.
Фаршъ рыбной.
Филейки бараньи.
- - гратиномъ.
- - по деревенски.
- - съ шпинатомъ.
Филейки велревы въ коробочкахъ.
- - - съ пуаврадомъ.
- - *вивовъ* маринированныя.
- - *говяжьи* въ золѣ.
- - - - по Сулпански.
- - - - съ огурцами.
- - *заячьи* по Царицыну.
- - - - - съ пуаврадомъ.
- - *Индѣячьи* по Ишаліански.
- - съ соусомъ Робершовымъ.
- - *линевыя* маринированныя.
- - *луларды* по Ишаліански.
Филейки луларды съ смѣтаною.
- - *рыбьи* въ коробочкахъ.
- - - - - по Ишаліански.
- - *свиныя* съ лукомъ.
- - *семги.*
- - *форельи.*
- - *шолей* по Испански.
- - *щучьи* миротономъ.
Филейная часть. См. Спинка.
Форели въ пирогѣ горячемъ.
- - - шерринѣ скоромныя и постныя.
- - въ торшѣ.
- - по Голландски.
- - - гусарски.
- - - Польски.
- - жареныя съ раками.
- - съ анчоусами.
- - - огурцами.
- - - печерицами.
- - - ящерицею.
Фрикандо по Мѣщански.
- - съ щавелемъ.

Х.

Хвосты баранъи.
- - съ базиликомъ.
- - - огурцами.
- - шеррина съ брюквою.
- - шеррина съ саломъ.
- - *говяжьи.*
- - - въ брезѣ.
- - - жареные съ ремуладомъ.

Digitized by Google

Хвосты говяжьи въ ошепотѣ.
- - - - въ терринѣ тремя способы.
- - *свиные* разнымъ образомъ.
- - *телячьи* въ брезѣ.
- - - - - ошепотѣ.
- - - - глассированные.
- - - - по Сенменульдски.
- - - Татарски.
Хлѣбъ съ дынею скоромной.
- - - - постной.
- - - по Монтморенсову.
- - съ кровью въ крепинѣ.

Ц.

Цервелась.
Цыплята въ брезѣ.
- - - - бутылкѣ.
- - - - калбасѣ.
- - новые.
- - по Англински.
- - - Бобургову.
- - съ масломъ зеленымъ.
- - - приборомъ.
Антре жареное на вертѣлѣ.
Цыплята съ чеснокомъ.
- - по Нѣмецки.
- - - Англински.
- - - Баварски.
- - - Китайски.
- - - Шуазіеву.
- - съ анчоусами.
- - - капустою цвѣтною.

Цыплята цибулею.
- - въ бланманжѣ.
- - съ огурцами.
- - - кулисомъ бѣлымъ.
- - по Краковски.
- - - Гдански.
- - - Испански.
- - - Голландски.
- - - Женевски.
- - - Ишаліански.
- - - парукмахерски.
- - - Виленеву.
- - - Каракалакашски.
- - - Провинціальному.
- - - Гиблотову.
- - - Грамонтову.
- - - Принцессину.
- - - Польски съ шафраномъ.
- - - Римски.
- - - Сицильски.
- - - Татарски.
- - съ огурцами чиненими.
- - - эшалотомъ.
- - - раками.
- - - эстрагономъ.
- - - травами.
- - - лукомъ.
- - - ветчиною.
- - - опенками.
- - - печенками.
- - - устрицами.
- - - жюсомъ.
- - - - - - ушинымъ.

Цы-

Digitized by Google

Цыплята маленькіе кроликомъ.
- - по Иверски.
- - съ сморчками.
- - на вертѣлѣ по Султански.
- - съ петрушкою.
- - - спаржею.
- - - яицами рубленными.
- - - равиготомъ.
- - - рокамболемъ.
- - - соусомъ щучьимъ.
- - - - - карпьимъ.
- - съ соусомъ изъ вина Шампанскаго.
- - - - Королевскимъ.
- - - трюфелями.
- - - зеленью.
- - - вержюсомъ.
- - - нешпорями.
- - - чиненые съ сметаною.
- - въ штанахъ.
- - - добѣ.
- - глассированные остатки.
- - съ шпинатомъ глассированы.
- - - подпушкою.
- - - опенками.
- - - горохомъ.
- - - пармезаномъ.
- - въ ошепотѣ.
- - по Лукину.
- - въ машелошѣ.

Цыплята въ пирогѣ тремя способы.
- - - рагу.
- - - сюрпризомъ.
- - въ терринѣ, съ огурцами чиненными.
- - съ раками.
- - - скатанные въ угрѣ съ виномъ Шампанскимъ.

Цыплята въ торшѣ.
- - - съ луговою зеленью.
- - по Вестальски.
- - - Вестефришеву.

Ч.

Четверть барашка глассированная.
- - въ рагу.
- - съ горохомъ.
- - - шпинатомъ.
- - - чиненая.
- - *баранины*, скатанная по Италіански.
- - *телятины* жареная на вертѣлѣ.
- - - - маринированная.

Чибесъ См. Сивки.

Ш.

Шоли по Бургиньонски.
- - - Султански.
- - - Сенменульдеки.
- - попьетами.
- - съ огурцами.

Digitized by Google

Шолп съ кулисомъ краснымъ.
- - съ фенхелемъ.
- - - травами.
- - - филейками съ чеснокомъ.
- - пирогъ съ ними.
- - по Мартинову.
- - террина изъ нихъ.

Щ.

Щука въ кострюлѣ.
- - - ешюѣ.
- - - пирогѣ горячемъ.
- - - рагу.
- - - торшѣ.
- - - фрикасѣ бѣломъ.
- - на вершѣлѣ.
- - по Женевски.
- - - Нѣмецки.
- - съ бобами Турецкими.

Щука съ анчоусами.
- - - соусомъ бѣлымъ.
- - - Нѣмецкимъ.
- - - филей камисъ соусомъ капорснымъ.
- - чиненая.

Я.

Языки баранъи въ торшѣ.
- - *говяжьи* въ брезѣ.
- - въ брезоляхъ.
- - брезѣ мирошономъ.
- - пирогѣ.
- - рагу.
- - торшѣ.
- - душистые.
- - жареные на вершѣлѣ
- - на гателетахъ.
- - съ огурцами.
- - - пармезаномъ.
- - *телячьи* чиненые.

ПОДАЧИ МЕЖДУ ГЛАВНЫХЪ БЛЮДЪ, или АНТРЕМЕ. (*См. Поварен.*)

А.

Анимели двумя способы.
Анчоусы, гренки изъ нихъ.
Антреме постныя.
Артишоки въ фрикасѣ цыплячьемъ.
- - - скоромномъ приготовленіи.
- - - соусѣ бѣломъ.

Артишоки по Испански.
- - отварные.
- - съ смешаною.
- - пряженые.
- - съ жюсомъ.
- - - - постнымъ.
- - съ виноградомъ зеленымъ.

Б.

Digitized by Google

Б.

Бекасы, въ пирогѣ холодномъ.
Беньеты абрикозные.
- - бахическіе.
- - въ Сланманжѣ.
- - изъ ягодъ.
- - сырные.
- - шѣста Королевскаго.
- - прысканые.
- - Португальскіе.
- - яблочные, два способа.
Бланманже два способа.
Блины.
Бобы зеленые съ сметаною.
Бобы Турецкіе зеленые.
- - бѣлою отваркою.
- - въ скоромномъ приготовленіи.
- - - постномъ.
- - - салатѣ.
- - съ краснымъ соусомъ.
- - - соусомъ вина Шампанскаго.
- - соусомъ сметаннымъ.
Бобы Турецкіе бѣлые съ сметаною.
Броколи.
Брюссоль.

В.

Велръ, вешчина его.
- - голова его.
- - - - въ пирогѣ.
- - въ пирогѣ.
Ветчина холодная.
- - обжареная.
- - поддѣланая изъ рыбы
Вивы или *скаты* въ салатѣ.

Г.

Галеты обыкновенные.
- - слоеные.
- - съ яицами.
Гато или *лелешки.*
- - Англинскія.
- - Брійскія.
- - Италіанскія.
- - Мѣщанскія.
- - Савойскія.
- - слоеныя.
- - сырныя.
съ подпушкою, два способа.
- - - саломъ.
- - обыкновенныя, два способа.
- - къ завтраку.
- - мягкія.
- - пшена Сарацинскаго.
- - съ вареньемъ.
Говяжья небная часть.
- - алюметами.
- - въ золѣ.
- - гратиномъ.
- - маринированная.
- - на гашелетахъ.
- - скрошеная.
- - риссолями.
- - съ пармезаномъ.
- - по Татарски.
- - трубкою и обжареная беньетомъ

Горохъ

Digitized by Google

Горохъ зеленой въ скоромномъ приготовленіи.
- - въ постномъ.
- - безъ сметаны.
- - съ сметаною.
- - - саломъ.
- - по Рамбульетову.
- - - Фламандски.
Гренки по Англински.
- - - Аншинову.
- - - Провански.
- - подобіемъ канапе.
- - съ бекасами.
- - - ветчиною.
- - - каплуномъ.
- - - мозгомъ, два способа.
- - - огурцами.
- - - печенками.
- - - рыбою.
- - - шпинатомъ.
- - - яицами.

Д.

Дарїоли.
Добъ холодной.
Драхви въ пирогѣ.

З.

Заяцъ въ пирогѣ холоднномъ по Мѣщански.

И.

Индѣйка въ добѣ холоднномъ.
- - - пирогѣ холодномъ.

К.

Канапе.
Калуста цвѣтная съ масломъ.
- - съ бараньимъ жюсомъ.
- - рагу изъ ней.
съ пармезаномъ.
Калустныхъ высадковъ побѣги.
Карды артишочные.
- - грушами.
- - Испанскіе съ жюсомъ.
Каша.
Кервель въ пирогѣ горячемъ.
Коза дикая въ пирогѣ горячемъ.
Кроканъ.

Л.

Лактукъ салатъ въ скоромномъ приготовленіи.
- - въ постномъ.
- - побѣги или стволы его.
- - пряженой.
- - по образцу Г. Симони чиненой.
- - съ краснымъ соусомъ.
- - чиненой пряженой.
Лелешки. См. Гашо.

М.

Маккарони глассированные пармезаномъ.
Молоки пряженыя.
морковь въ рагу.
Мортадель.

Н.

Налимъ въ пирогѣ холоднномъ.

Неб-

Digitized by Google

Небная часть баранья гратиномъ.
- - - говяжья. См. Говяжья небная часть.

О.

Огурцы въ машелотѣ.
- - - рагу.
- - - фрикасѣ.
- - чиненые постные.
Оленина въ пирогѣ.
Оленки въ рагу скоромномъ.
- - - - - постномъ.
- - съ корками.
- - по Провинціальному.
- - хлѣбомъ.

П.

Панашъ изъ свинины.
Печерицы, въ печи готовленныя двумя способы.
- - жареныя, 2 способа.
- - рагу изъ нихъ скоромное.
- - - постное.
- - риссолями.
- - съ сметаною.
Пироги холодные всѣ.
Побѣги кардовъ съ жюсомъ.
- - лактуку съ эссенціею.
Портулакъ пряженой, 2 способа.
Пшено Сарацинское разными образы.
Пулярда въ добѣ холодномъ.
Пуре.
Пюи д' амуръ.

Р.

Раки въ бешамелѣ.
- - гратиномъ.
- - по Англински.
- - - Гасконски.
- - салатъ изъ нихъ.
Рулядъ говядины, 2 способа.
Рыба, ветчина изъ ней.
Рѣла долгая, рагу изъ ней.
Рябцы въ пирогѣ по Требулетову.
- - - - - холодномъ.

С.

Сахарные коренья.
Свекла.
Свинина, голова по Пїемонтски.
Слоеное.
Социски Булонскія.
- - Королевскія.
- - съ вепринымъ мясомъ.
Сочевица въ фрикасѣ.
Сморски въ рагу
- - - скоромномъ съ сметаною.
- - - постномъ.
- - - жареные.
- - по Итальянски.
- - съ саломъ.
- - - торгъ изъ нихъ.
- - - хлѣбомъ.

Смор-

Digitized by Google

Сморчки чиненые съ корками.
Спаржа съ горохомъ.
- - - жюсомъ.
- - - яичницею.
- - конфированная.

Т.

Талмузъ.
Тартелепы.
Тарты по Королевски.
- - съ сметаною.
- - - сыромъ.
- - - травами.
Телятина въ пирогѣ холодномъ.
Телячій сѣкъ въ пирогѣ холодномъ.
Телячье сладкое мясо маринированное и жареное.
- - съ травами.
Толинамбуры, или груши земляныя.
Турецкая шалка.
Тыква въ фрикасѣ.
- - - эндулїи.
Трюфели въ винѣ Шампанскомъ.
- - въ брезѣ.
- - - куртбульїонѣ.
- - - скоромномъ приготовленїи.
- - - постномъ.
- - по Итальянски.
- - - Лїонски.
- - - Перигордски.
- - съ ветчиною.
Трюфели сюрпризомъ.
- - - хлѣбомъ.
- - - въ салфеткѣ.

У.

Устрицы въ добѣ.
- - въ кострюлѣ.
- - - минуту.
- - жареныя.
- - пряженыя.
- - рубленыя.
- - на гателетахъ.
- - на образецъ доброй хозяйки.
- - - - добраго хозяина.
- - постныя.
- - скоромныя.
- - съ пармезаномъ.
- - треснутыя.
- - чиненыя.

Ф.

Фазаны въ пирогѣ холодномъ.
Фазоли. См. Бобы Турецкїе.
Фламишъ.

Х.

Хлѣбенное, Голландской хлѣбъ.
- - по Баварски.
- - - Испански.
- - сметанное.
- - Мисиссипское.

Ш.

Шлинатъ въ риссоляхъ.
- - - - - - торшѣ.

Шли-

Digitized by Google

Шпинатъ съ сметаною, и другими способы.
Шоколадные кремы.

Щ.

Щавель въ рагу.
- - - - фаршѣ.
Щука въ скоромномъ приготовленіи.
- - пирогѣ холодномъ.

Я.

Яица съ миндалемъ.
- - - рябцовымъ бѣлымъ мясомъ.
- - пулярднымъ бѣлымъ мясомъ.
- - на образецъ доброй хозяйки.
- - по Бургиньонски.
- - съ цикоріею.
- - - кулисомъ.
- - - жюсомъ.
- - взбитыя съ вершками спаржъ.
- - съ лимономъ.
- - по сосѣдкину.
- - въ смятку съ лимономъ.
- - - съ кулисомъ.
- - - съ раками.
- - - съ сметаною.
- - по Дюшесину.
- - съ розовою водою.
- - - раками тремя способы.
Яица съ померанцовымъ цвѣтомъ.
- - печенками.
- - растопленнымъ пармезаномъ.
- - по бабушкину.
- - - Хугенотски.
- - съ масломъ Прованскимъ.
- - по Италіански.
- - - Куаньеву.
- - - Дульетову.
- - - деревенски.
- - - Перигодски.
- - - Португальски, 2 способа.
- - - Регентову.
- - - Сицильски.
- - съ жюсомъ взбитыя
- - - и сметаною.
- - - щавелевымъ сокомъ.
- - - молокомъ.
- - - соусомъ монимъ.
- - - померанцемъ.
- - - хлѣбомъ.
- - - панадомъ.
- - съ пармезаномъ.
- - - Испанскою кожею.
- - рубленыя.
- - горкою.
- - съ кровью.
- - солнцемъ.
- - тортомъ.
- - тимбаломъ.
- - во всякое время.
- - съ трюфелями.

Яица

Digitized by Google

Яица съ вержюсомъ.
- - о вергаланъ.
Яичница по Ноялеву.
- - - - робертову.
- - - - Швейцарски.
- - - корками.
- - - раками.
- - съ зелеными бобами.
- - - шеляшиною.

Яичница глассированная.
- - съ ветчиною.
- - устрицами.
- - - мозгомъ.
- - - почками шелячьими.
- - - щавелемъ.
- - скатанная.
- - съ кровью.
- - сахаромъ.

ПОДДАЧИ, или ОРСДЕВРЫ. (*См. Поварен.*) Такъ называются въ Поварнѣ тѣ блюда, которыя подаютъ особливо, не въ числѣ главныхъ подачъ. Есть оныя скоромныя и постныя.

ОРСДЕВРЫ.

А.

Амуреты или мозги спинные.
Андулїи.
Артишоки въ пурѣ.
- - съ масломъ и уксусомъ
- - - смешаною.
- - - хрусталями.

Б.

Баранья боковина въ беньетномъ тѣстѣ пряженая.
- - шпекованая петрушкою на вертѣлѣ.
Батонъ-роїо.
Бекасы въ салми.

Брезоли; оныя подаютъ и въ числѣ антре.

Г.

Галимафре двумя способами.
Гателеты, телячье сладкое мясо.
- - бараньи языки.
Голуби жареные.
Гребни пѣтушьи въ гратинѣ.
- - въ рагу.
- - чиненые.
Грибледы.
Гриллады.
Гусь хлѣбомъ.

Д.

Digitized by Google

Д.

Дыня.

Е.

Ерлапы въ кострюлѣ.
- - по Англински.
- - съ фенхелемъ.
- - филейками.

Ерши въ маринадѣ.

Ж.

Жаворонки въ салми.

З.

Заяцъ въ добѣ.

И.

Индѣйка въ пирогѣ по Сенменульдски.

Индѣйчьи крыла по Дестрееву.
- - по Испански.
- - - Сенменульдски.
- - съ эссенціею.
- - - пармезаномъ.
- - - раками.
- - - устрицами.
- - - рѣпою.
- - - горохомъ.
- - отварныя.
- - печеныя.
- - пряженыя.
- - пирогъ изъ нихъ по Сенменульдски.

К.

Калбасы малыя разнаго роду.

Калилотадъ.

Карбонадъ.

Карпъ филейками.
- - - - въ соусѣ бѣломъ.

Кассемузо.

Коробочки съ филейками разныхъ мясъ.

Крокеты и гарнитуры антре.

Кролики въ брезоляхъ.
- - - - грашинѣ.
- - - - бумажкахъ.
- - калбаса изъ нихъ.
- - маринированные.
- - на гашелетахъ.
- - стегна ихъ по Мальеву.

Крошева всякаго роду.

Крыла. См. Индѣичьи.

М.

Маринадъ изъ голубей.
- - - - рыбы.
- - - - рябцовъ.
- - - - теляшины.
- - - - цыплятъ.

Масло коровье пряденое.
- - сприцованное.

Мерланъ филейками въ соусѣ бѣломъ.
- - - въ рагу.
- - въ Робертовомъ соусѣ.
- - - салатѣ.

Мозги говяжьи.

Digitized by Google

Мозги говяжьи въ мателотѣ.
- - *телячьи* въ коробочкахъ.
- - съ дробнымъ лукомъ въ коробочкахъ.

Молоки въ рагу отварные.
- - - скоромномъ.
- - - постномъ.

Н.

Небная часть баранья въ гратинѣ.
- - *говяжья* гратиномъ.
- - крошеная.
- - маринированная.
- - на гателетахъ.
- - по Татарски.
- - риссолями.
- - съ пармезаномъ.

Ноги баранъи въ соусѣ Робертовомъ.
- - - Сенменульдскомъ.
- - съ огурцами.
- - чиненыя.
- - *телячьи* по Сенменульдски.

О.

Окуни съ огурцами.
- - раками.
- - филейками въ бѣломъ соусѣ.

П.

Печенки въ брезѣ.
- - крепинѣ 2 способа.
- - рагу.
- - на гренкахъ.

Печенки по Испански.
- - съ ветчиною.

Пирожки малые выводные.
- - по Испански.
- - - Мазарински.
- - слоеные.
- - съ печенками и трюфелями.
- - трюфелями.
- - раками.
- - - устрицами; оные служатъ къ гарнированію антре.

Потрохъ.

Почки баранъи жарѣныя на вертѣлѣ.
- - глассированныя.
- - маринированныя.
- - на рашпарѣ.
- - рагу изъ нихъ.
- - съ огурцами.
- - *говяжьи* въ поэлѣ.
- - жареныя на рашпарѣ.
- - съ лукомъ.

Почки телячьи.

Пряженцы.

Р.

Ратонъ двумя способы.
— — *изъ баранины.*

Риблетъ съ шпекомъ.

Риссолеты.

Риссоли абрикозныя.
- - глассированныя.
- - изъ печерицъ и опенокъ.
- - - вымя.

Рис-

Digitized by Google

Риссоли постныя.
- - скоромныя.
- - шоколадныя.
- - шпинатныя.

Рубцы говяжьи въ брезѣ съ эшалотомъ.
- - жареные съ соусомъ прянымъ.
- - по Мѣщански.
- - съ соусомъ Робертовымъ.

Рубцы телячьи.

Рыба ветчиною.
- - въ пирожкахъ.

С.

Свекла въ фрикасѣ.
- - жареная.

Сельди соленыя.
- - паровыя.
- - жареныя.

Социска Булонская.
- - вепревая.
- - Королевская.

Социски въ мателотѣ.
- - изъ телятины.
- - - свинины.
- - съ капустою.
- - - пармезаномъ.
- - - рябцомъ.
- - - трюфелями.
- - - - виномъ Шампанскимъ.

Т.

Телячьи котелеты въ бумажкахъ.
- - *мозги* въ коробочкахъ.

Тел. мозги по Итальянски.
- - пряженые.

Телячьи уши крошеныя.
- - съ равиготомъ.

Телячья голова по Англински.

Телячье сладкое мясо маринированное и жареное.
- - съ травами.

Турботъ по Сенменульдски.

Ф.

Фиги зеленыя.

Филейки крупныхъ мясъ.
- - птичьяго и рыбьяго мяса.

Х.

Хвосты баранъи по Сенменульдски.
- - пряженые.
- - съ соусомъ ветчиннымъ жареные.
- - - пармезаномъ.
- - - щавелемъ.
- - - эшалотомъ.
- - чиненые.

Хвосты телячьи на скоро.
- - по Сенменульдски.
- - - Татарски.

Хвосты ягнячьи съ эшалотомъ.
- - съ крылами въ грашинѣ.
- - - лукомъ.

Хлѣбъ обжареной съ дынею.

Ш.

Шоли пряженыя.

Digitized by Google

Я.

Ягненокъ, голова его.
- - мѣлкія части его.
- - ноги его.
- - сладкое мясо его.

Языки бараньи въ коробочкахъ.
- - чиненые.
- - *говяжьи* копченые.
- - на гателетахъ.
- - съ огурцами.
- - *свиные* по поварски.
- - по Гасконски.
- - въ подлѣ.
- - - рагу.
- - на гателетахъ.
- - жареные.
- - съ подпушкою.
- - въ бумажкахъ.
- - съ соусомъ сладкимъ.
- - *телячьи* различнымъ образомъ.
- - - чиненые.

Яица по Нѣмецки.
- - Филиппбургски.
- - Швейцарски.
- - съ базиликомъ.
- - - карпемъ.

Яица съ селлереею.
- - печерицами.
- - цикоріею.
- - огурцами.
- - раками, въ мясоѣдъ.
- - - - - въ постъ.
- - эстрагономъ.
- - въ смятку.
- - - сметанѣ.
- - - крепинѣ.
- - - полосками.
- - чиненыя пряженыя.
- - съ соусомъ Робертовымъ.
- - - щавелемъ.
- - - латукомъ.
- - зеркаломъ.
- - рубцами.
- - въ сюртукахъ.
- - - смятку съ соусомъ анчоуснымъ.
- - - тортѣ.
- - съ трюфелями.

Яичница галантиномъ.
- - съ печерицами.
- - - сельдями.
- - - сметаною.
- - чиненая.

ПОДБИВКА. (С. *Повар.*) Такъ называется въ Поварнѣ средство, служащее къ огущенію жидкости соусовъ; служатъ къ сему кулисъ, желтки яичные, мука подпальная, сметана и проч.

ПОДКОВЫ. (*Ст. Присл.*) Это пирожное, имѣющее названіе отъ виду своего, сходствующаго къ подковѣ, дѣлается таковымъ образомъ: вопервыхъ приготовь

Digitized by Google

товь жидкое тѣсто, въ которое на восемь ложекъ муки положить восемь яицъ и восемь добрыхъ ложекъ молока, три ложки розовой воды, двѣ ложки сахару, и все это перемѣшай и взбей. На сковородѣ разгорячи очищеннаго масла коровьяго, а въ ономъ форму мѣдную или чугунную: когда форма нагрѣется, вынь и дай маслу отечь; обмокай оную въ приготовленное тѣсто, такъ, чтобъ только облепило, и жарь въ маслѣ. Поспѣвъ это пирожное, само собою съ формы спадетъ.

ПОДДОРОЖНИКИ. (С. *Повар.*) Птички сіи появляются только зимою и бываютъ очень жирны. Обыкновенно ихъ жарятъ; но готовятъ и инако, какъ ортолановъ. Смотри это слово.

ПОДПАЛКА. (С. *Повар.*) Это то же, что и подбивка, о которой упомянуто выше. Обыкновенно въ Поварнѣ употребительны подпалка красная и бѣлая.

Подпалка красная. Положи въ сковороду кусокъ масла коровьяго и дай оному разгорячиться, всыпь приличное число муки, и державъ надъ жаромъ, мѣшай ложкою, пока мука покраснѣетъ, свѣтлѣе или темнѣе, какъ надобно. Къ этому времени надобно имѣть въ готовности приправы, на прим. крошеной лукъ, лавровой листъ и тому подобное; вмѣшать оныя въ горячую подпалку; а по томъ смѣшать съ тѣмъ, изъ чего соусъ дѣлаешь, и приварить не много.

Когда въ подпалкѣ этой долженъ быть сахаръ, класть онаго тогда, какъ вмѣшиваешь муку въ масло: это возвышаетъ цвѣтъ подпалки.

Въ большихъ Поварняхъ подпалка въ запасъ дѣлается таковымъ образомъ: взять большой комъ масла коровьяго, пожечь, чтобъ сдѣлалось красно; всыпать въ него столько муки, чтобы сдѣлалось какъ размазня, прижарь, пока мука потемнѣетъ. Сложи тогда въ каменную чашку и храни къ употребленію.

Подпалка бѣлая. Оная употребляется отчасти въ супы, частью же въ кушанья, бѣлой цвѣтъ имѣющія. Разгорячи въ сковородкѣ кусокъ масла коровьяго, но не

Digitized by Google

поджигай; положи муки, чтобъ сдѣлалось густотою какъ размазня, и вымѣшай надъ огнемъ, не допустивъ покраснѣть.

ПОДСУСѢДКА. (С. *Повар.*) Это родъ жаворонковъ коротко-хвостыхъ и имѣющихъ хохолокъ. Приготовленіе оныхъ съ жаворонками одинакое.

Подсусѣдки въ гратинѣ, подцвѣченныя пармезаномъ. Положи оныхъ въ кострюлю съ нѣсколькими кусками телячьяго сладкаго мяса, полрюмкою вина Шампанскаго, малою долею жюсу и кулису. Приставь на малой огонь, чтобъ варились исподоволь. На дно блюда, въ которомъ подавать, положи тертаго пармезану; на него уклади подсусѣдокъ и сладкое мясо; накрой фаршемъ, усыпь пармезаномъ и запеки румяно въ печи. Подавай съ померанцовымъ сокомъ. — Жаворонковъ, голубятъ, рябцовъ, цыплятъ, дроздовъ, бекасовъ и перепелокъ можно готовить также.

Подсусѣдки жареныя. По изжаренiи на вертѣлѣ, подаютъ ихъ съ сокомъ, стекавшимъ съ нихъ во время жаренiя, съ приправою лимоннымъ сокомъ, солью и перцомъ. Подаютъ же къ нимъ и померанецъ.

Подсусѣдки, положенныя въ скорлупы. Очипавъ, обрѣжь у нихъ лапки и крыла; расплостай по спинѣ, начини ихъ по сказанному о жаворонкахъ въ коробочкахъ. Сдѣлай салпико (см. это слово), и при окончанiи вмѣшай въ него не много горчицы. Возьми послѣ скорлупъ яичныхъ, расколупанныхъ только сверху. Отъ другихъ яицъ сними верхи скорлупъ, чтобы накрыть первыя. Въ каждую скорлупу вложи по птичкѣ и по нѣсколько салпико; накрой скорлупы и примажь взбитымъ яицомъ; обваляй яица въ крошкахъ Французскаго хлѣба, обжарь румяно въ маслѣ и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

О прочихъ приготовленiяхъ смотри статью *Жаворонокъ*.

полу-

Digitized by Google

ПОЛУПОСТЪ, или МАСЛЯНИЦА. Время, въ которое по учрежденіямъ церковнымъ не позволяется подавать на столъ только одного мяса. Къ распоряженію стола въ это время могутъ служить: *въ Поварнѣ Австрійской* всѣ статьи о рыбахъ и пирожномъ; *въ Поварнѣ Берлинской* отдѣленія: о *выводныхъ ластетахъ*, *разныхъ рыбныхъ* и *мучныхъ лицахъ* и *о разномъ хлѣбенномъ*; *въ Поварнѣ Мѣщанской*: Главы X, XI, XII XIII и XIV; въ *Поварнѣ Новой* Главы XIII, XVI, XVII, XVIII, XX и XXII; *въ Поварнѣ Руской* стола въ мясоѣдъ *подача четвертая* и все описаніе постнаго стола.

ПОМЕРАНЕЦЪ. (С. *Канд.*) Оныхъ извѣстно три рода, горькіе обыкновенные, Португальскіе и сладкіе или апельсины.

Померанецъ въ бисквитахъ. Возьми двѣ ложки мармелады померанцовой; оботри не много корки съ лимону и положи въ чашу съ 64 золотниками сахару, шестью желтками свѣжихъ яицъ; взбивай сперва лопаточкою желтки, пока гораздо соединятся съ мармеладою; послѣ бѣлки взбей въ пѣну, смѣшай съ сахаромъ и прибавь 24 золотника крупичатой муки; смѣшавъ все это, выложи въ бумажныя коробочки и запеки въ печи. По испеченіи приготовь глассъ бѣлой, сдѣланной на маломъ дѣлѣ воды померанцовыхъ цвѣтовъ, съ яичнымъ бѣлкомъ и мѣлкимъ сахаромъ, взбивъ это вмѣстѣ; намажь бисквиты и засуши этотъ глассъ.

Померанецъ, компотъ изъ нихъ. См. *Компоты.* Обрѣзавъ съ оныхъ кожицу, обвари померанцы не много въ водѣ, остуди, разрѣжь въ грани, или поперегъ ломтями, выбирай сѣмячки, и производя это, клади въ холодную воду. Вывари отваръ изъ яблокъ, увари оной съ сахаромъ почти въ густоту ягодника, и положивъ въ него померанцы, дай вскипѣть разъ восемь или десять.

Digitized by Google

О померанцахъ Португальскихъ.

Померанцы Португальскїе въ водкѣ. Отбери померанцовъ сихъ круглыхъ и полныхъ, очисти съ нихъ кожу и клади въ холодную воду. Приставь въ сковородкѣ воды горячей, прорѣжь на померанцахъ малыя скважины у черешка и обвари ихъ. Возьми сахару, разваренаго въ сыропъ и очищеннаго, столько, чтобъ могло померанцы покрыть, и вари, пока вскипитъ разъ пять или шесть бѣлымъ ключемъ; сними тогда съ огня, счерпай пѣну и выложивъ въ чашу, оставь до утра. На другой день сыропъ сливши въ сковородку, дай вскипѣть оному разъ пять или шесть и выложи на померанцы. Въ третїй день вскипяти плоды и сыропъ разъ восемь или десять; составивъ съ огня, сними пѣну и остудивъ, склади въ узкогорлую банку, а сыропъ смѣшай пополамъ съ Французскою водкою, вылей и заткни банку пробкою.

Померанцы Португальскїе въ карамелѣ. Возьми очищенныхъ отъ кожи померанцовъ, разними на четверо, остерегаясь прорвать перепонку, грани ихъ раздѣляющую. Сахаръ развари карамелемъ и держи горячїй на маломъ огонькѣ; клади въ него четвертины померанцевыя одну за другою и повертывай въ сыропѣ вилкою; вынимая, воткни въ каждую четвертину деревянную спичку и клади сушить на рѣшето, втыкая спичкою въ скважину, чтобъ карамель засохъ на воздухѣ.

Померанцы Португальскїе, мармелада изъ оныхъ. См. Мармелады.

Померанцы Португальскїе четвертинами. Выбери померанцовъ мясистыхъ и одинакой величины; подрѣжь съ нихъ кожу сколько возможно тонко, разними каждой на четверо и слупи кожицу, естьли за благо разсудишь; производя это, клади въ холодную воду. Приставь на огонь воды, и когда оная закипитъ, положи въ нее четвертины. Испытай булавкою, когда съ воткнутой померанцовая четвертина скочитъ, выклади ихъ

Digitized by Google

ихъ тогда въ холодную воду; послѣ положи въ разваренной и очищенной сахарной сыропъ, дай разъ семь или восемь вскипѣть бѣлымъ ключемъ и оставь до утра. Приставь тогда на огонь и увари сыропъ почти лиссе. На третій день выклади изъ сыропу на рѣшето осяк-нуть, а сыропъ увари о перль и выложи на померацы, складенные въ банку. Можно ихъ обратить въ сухіе конфекты, наблюдая сказанное объ лимонахъ.

О померанцахъ сладкихъ или апельсинахъ.

Апельсины вареные. Возьми лучшихъ апельсиновъ Прованскихъ или Португальскихъ, положи на полчаса въ воду для размягченія на нихъ кожи; послѣ разрѣжь поверхность кожи на грани равныя, и производя это, клади въ холодную воду. Впрочемъ варенїе оныхъ производится тѣмъ же образомъ, какъ сказано о варенїи лимоновъ въ сахарѣ.

Апельсины, водка изъ оныхъ. (*С. Дистил.*) Выбери лучшихъ апельсиновъ, обрѣжь съ нихъ искусно кожицу наружную, не захватывая бѣлка; скрошивъ эту кожицу, положи въ кубикъ, налей водою съ водкою и перегони по обыкновенію, но огонь употребивъ пожарче, также остерегаясь допустить пойти флегмѣ. По выгнанїи спирту, смѣшай оной съ сыропомъ по обыкновенному, сдѣланномъ изъ сахару, распущеннаго въ холодной водѣ, и пропусти сквозь цѣдильную бумагу для очищенія. — Въ недостаткѣ свѣжихъ апельсиновъ можно употреблять квинтъ-эссенцію изъ нихъ; однакожъ не должно этой водки заготовлять много, по тому что отъ квинтъ-эссенціи она портится. — *Рецептъ:* въ кубикъ надобно кожицы съ шести апельсиновъ, водки пять фунтовъ съ половиною и полтора фунта воды. Въ сыропъ къ подслащенію сахару четыре фунта съ половиною и три фунта воды. *Рецептъ для лучшей апельсинной водки:* въ кубикъ кожицы съ осьми померанцовъ Португальскихъ, пять фунтовъ водки и фунта полтора воды; для сыропу три фунта сахару

Digitized by Google

и два фунта съ половиною воды. — По обоимъ симъ рецептамъ выдетъ водки около трехъ штофовъ.

Апельсины колодеземъ. Выбравъ самыхъ лучшихъ апельсиновъ или померанцовъ Португальскихъ, срѣжь съ нихъ искусно верхи, чтобъ опять можно было наложить вмѣсто крышечекъ. Мясо внутри надрѣжь же въ нѣсколькихъ мѣстахъ ножичкомъ, остерегаясь, чтобъ не прорѣзать кожи. Набей въ разрѣзы мѣлкаго сахару, и накрывъ крышечками, подавай.

Апельсины ломтями. Обрѣзавъ верхнюю бальсамическую кожицу, облупи искусно ножичкомъ бѣлокъ, покрывающій мясо, изрѣжь оное поперегъ ломтями и подавай, усыпавъ сахаромъ, или смочивъ слегка сыропомъ.

Апельсины мороженые. Смотри статью *Мороженое.*

Апельсины рокалями, или лолоски горками. Обрѣжь съ апельсиновъ кожу полосками во всю оныхъ длину; вари въ водѣ, пока сдѣлается мягка; послѣ положи въ разваренной и очищенной сахарной сыропъ и дай въ немъ вскипѣть разъ двацать; оставь до утра, а тогда сыропъ одинъ увари а лиссе, и положивъ въ него корки, дай вскипѣть раза два или три. Въ третій день окончи варенїе по вышесказанному о померанцахъ. Къ сдѣланію оныхъ сухими взять очищеннаго сахарнаго сыропу, сколько надобно, уваритъ оной малымъ перомъ, положить упомянутую кожу и вскипѣтить два раза. Снявъ съ огня, остудить не много и выкладывать на рѣшето кучками, а послѣ досушить на жести, или на черепицѣ. — Когда рокали дѣлать бѣлыя, надобно сахаръ пригресть ложкою къ одному краю таза, кожи повернуть въ немъ двумя вилками, выложить на жесть и позасушить слегка въ сушильнѣ.

Апелисины цѣлкомъ. Обрѣзывая съ оныхъ зестъ, или наружную кожицу, клади въ воду; вари послѣ въ водѣ, пока будутъ спадать съ воткнутой булавки; выложи тогда въ холодную воду и особливымъ долотцомъ

Digitized by Google

домъ или ложечкою, для сего сдѣланною, вынь ямочки въ томъ мѣстѣ, гдѣ былъ черешокъ. Положи въ сахаръ. Впрочемъ поступай по сказанному о померанцахъ Португальскихъ четвертинами; тѣмъ же образомъ дѣлать ихъ и сухіе.

Замѣчаніе Медицинское.

Всѣ померанцы, бывъ наполнены сокомъ, нѣсколько кисловатымъ, или горькимъ, суть свойства прохладительнаго, полезнаго для желудка, поправляютъ гнилые соки, въ особливости въ припадкѣ скорбутическомъ и разжижаютъ желчь. Можно позволить умѣренное употребленіе оныхъ одержимымъ лихорадкою, болѣзнями желчными и гнилыми, естьли нѣтъ при томъ кашлю и раздраженія (ирритаціи) въ желудкѣ, или кишкахъ.

ПОМЕРАНЦОВЫЕ ЦВѢТЫ. (*С. Канд. и Дист.*) У Кандиторовъ употребленіе оныхъ множественное, по причинѣ отмѣннаго ихъ вкусу и пріятнаго запаху. Надобно избирать оные свѣжіе, чистые и самые бѣлые.

Померанцовые цвѣты, водка изъ нихъ. См. *Водка.*

Померанцовые цвѣты въ консервѣ. См. *Консервъ.*

Померанцовые цвѣты въ сыролѣ. Вскипѣтить воды въ котликѣ и бросить въ оную цвѣты; когда вскипятъ разъ двацать и сдѣлаются подъ пальцомъ мягки, выбрать ихъ осторожно, покласть въ другой котелъ кипящей воды, съ прибавкою малой доли толченыхъ квасцовъ, или выдавить сокъ изъ двухъ лимоновъ; это сообщаетъ имъ бѣлизну. Обваривать ихъ не должно въ каждый разъ больше двухъ или трехъ фунтовъ вѣсомъ; и когда будутъ растираться между пальцовъ, выложить въ холодную воду, въ которой также подбавлено лимоннаго соку. Разваривъ и очистивъ сахаръ, положить въ него цвѣты. Обыкновенно цвѣты кладутъ въ тазъ сперва, а сыропъ наливаютъ на нихъ теплый и оставляютъ стоять до утра. На другой

день

Digitized by Google

день сыропъ сливши, уварить а лиссе и выложить на цвѣты; ибо варить цвѣтовъ сихъ на огнѣ отнюдъ не надобно. Въ третій день въ досталь сыропъ уварить малымъ перомъ, цвѣты сложить въ банку, выложить на нихъ сыропъ и банки завязать, спустивъ сутки.

Померанцовые цвѣты, гато изъ нихъ. Развари сахару два фунта съ половиною большимъ перомъ; возьми цвѣтовъ фунтъ съ четвертью, положи въ сыропъ: когда цвѣты выпустятъ свой сокъ и сахаръ опять уварится большимъ перомъ, работай лопаткою, отгребая отъ краевъ таза на средину. Когда цвѣты сдѣлаются мягки, возьми бумажныя глубокія коробочки, разлей въ нихъ свареное, наполняя коробочки только до половины, еще горячимъ. Послѣ подавай цѣлыми кусками, или разрѣзавъ плиточками продолговатыми, или какими угодно кусочками.

Померанцовые цвѣты, грильядъ изъ нихъ. Возьми четверть фунта цвѣтовъ и полфунта сахару, которой увари перомъ; положи въ него цвѣты, вымѣшай лопаткою: когда они обжарятся, положи не много лимоннаго соку. Выклади горкою на блюдо, смазанное слегка масломъ миндальнымъ, и засуши.

Померанцовые цвѣты кларекетами. Положи въ тазъ дюжину ранетовъ, изрѣзанныхъ ломтиками, съ четвертью штофа воды, развари въ тѣсто и протри сквозь сито; въ протертое положи двѣ ложки мармелады померанцовыхъ цвѣтовъ и смѣшай. Приставь на огонь, съ прибавкою малой доли воды, и дай вскипѣть три раза; а по томъ пропусти сквозь смоченную салфетку. Смѣряй это пропущенное и положи въ него столькожъ сахару, увареннаго а кассе. Повари, испытай ложкою: когда капля съ оной будетъ отставать отъ салфетки чисто, сними съ огня и счерпай пѣну. Разложи тогда въ формы кларекетныя и засуши.

Померанцовые цвѣты, ликеръ изъ оныхъ. См. *Ликеры.*

Поме-

Digitized by Google

Померанцовые цвѣты макаронами. Обвари и очисть фунтъ миндалю сладкаго, столки очень мягко, смачивая временно яичнымъ бѣлкомъ, чтобъ не смаслилось. Выложи въ чашу съ полфунтомъ толченаго сахару и стирай съ миндалемъ, пока довольно соединятся; прибавь четыре яичныхъ взбитыхъ бѣлка и взбивай еще съ миндалемъ и сахаромъ. Выложи макароны на листъ бумаги, величиною въ Грецкой орѣхъ; сдѣлай въ срединѣ каждаго ямочку для положенія по кусочку, въ лѣсной орѣхъ величиною, мармелады цвѣтовъ померанцовыхъ, и закрой, чтобъ мармелады было не видно. Запеки въ печномъ вольномъ духу; а когда поспѣютъ, покрой бѣлымъ глассомъ, сдѣланнымъ изъ просѣяннаго сахару, на водѣ померанцовыхъ цвѣтовъ, съ малою долею бѣлка яичнаго; поставь на минуту въ печь, чтобъ глассъ засохъ.

Померанцовые цвѣты, мармелада изъ нихъ. См. *Мармелады.*

Померанцовые цвѣты массепанами. Столки мягко полфунта миндалю сладкаго, смачивая во время толченія водою цвѣтовъ померанцовыхъ, чтобъ не смаслилось. Развари полфунта сахару большимъ перомъ, положи въ него столченой миндаль, съ двумя ложками мармелады изъ цвѣтовъ померанцовыхъ, вымѣшай лопаткою, приставивъ на самой малой огонь, чтобы тѣсто поосохло до того, чтобъ не прилипало къ пальцамъ. Выложи это тѣсто на листъ бумаги, посыпанной мѣлкимъ сахаромъ, посыпь оное сахаромъ и раскатай толщиною въ два ребра рублевыхъ. Сдѣлай изъ него массепаны величины и фигуры произвольной; запеки въ вольномъ печномъ духу на листѣ мѣдномъ или жестяномъ; покрой глассомъ, сдѣланнымъ изъ половины яичнаго бѣлку, съ малою долею лимоннаго соку, воды померанцовыхъ цвѣтовъ и просѣяннаго сахару; позасуши глассъ въ печи.

Померанцовые цвѣты, мороженое изъ нихъ. См. *Мороженое.*

Поме-

Digitized by Google

Померанцовые цвѣты неразвернувшіеся въ леденцѣ. Возьми неразвернувшихся цвѣтовъ померанцовыхъ свареныхъ въ сыропѣ, выложи на рѣшето осякнуть; покладди на черепки и засуши въ сушильнѣ; переложи на сито къ довершенію сушенія. Послѣ поклади на рѣшетки въ формахъ леденцовыхъ. Развари сахару малымъ перомъ, и снявъ съ огня, не много поостуди и выложи на цвѣты. Поставь въ сушильню на умѣренной огонь часовъ на семь или на восемь; послѣ дай отечь и поставь въ сушильнѣ на тарелкѣ, учрежденной наклономъ, на одинъ часъ; послѣ чего собери ихъ осторожно цвѣтокъ по цвѣтку и склади въ коробочки для сохраненія.

Померанцовые цвѣты обсахаренные въ леденцѣ. Развари четыре фунта сахару а суфле; возьми три фунта развернувшихся цвѣтовъ померанцовыхъ перебранныхъ, положи ихъ въ сахаръ; сними тазъ съ огня и дай постоять не много, чтобъ цвѣты выпустили свой сокъ; приставь опять на огонь и увари сахаръ по прежнему а суфле; снявъ съ огня, остуживай четверть часа, выложи въ леденцовыя формы, наполняя оныхъ только половину цвѣтами и сахаромъ; поставь въ сушильню на умѣренной огонь на сутки; послѣ сдѣлай скважину въ углѣ формы, чтобы сахаръ скапалъ. Тогда выложи цвѣты на тарелку, поставь оную, избочивъ въ сушильнѣ, часа на два къ довершенію сушенія; вынь изъ формъ, поосвободивъ онъ краевъ маленькимъ ножичкомъ, и выпрокидывая на листъ бумаги. Естьли останется еще въ нихъ влажность, положи на полчаса въ сушильню; а по томъ для сохраненія склади въ коробочки.

Померанцовые цвѣты лостилами. Размочи четыре золотника гуммы драганту въ ложкѣ воды померанцовыхъ цвѣтовъ и рюмкѣ воды простой. Возьми счепоть пралину изъ цвѣтовъ померанцовыхъ (см. ниже), естьли не льзя имѣть свѣжихъ; изруби мѣлко, положи

Digitized by Google

жи въ иготь съ распущенною гуммою, процѣженною сквозь салфетку; подбавляй мало по малу просѣяннаго сахару фунтъ, пока сдѣлается тѣсто, удобное къ валянїю въ рукахъ, и сдѣлай пастилы величины и виду какихъ угодно, на примѣръ подобїе зернъ ржаныхъ, гороховыхъ, кофейныхъ, гвоздикъ, раковинокъ и проч.

Померанцовые цвѣты пралиномъ. Развари два фунта сахару большимъ перомъ; возьми четыре фунта цвѣтовъ померанцовыхъ перебранныхъ и положи въ сахаръ. Увари опять большимъ перомъ; снявъ съ огня, долго вымѣшивай лопаткою. Когда поосохнутъ и будутъ довольно вымѣшаны, склади въ коробочки, повысуши въ сушильнѣ и храни къ употребленїю. — Таковымъ образомъ дѣлаются пралины изъ цвѣтовъ бѣлые; естьлижъ надобно темные, приставь еще на огонь, чтобъ обжарились, мѣшай лопаткою и окончи вышесказаннымъ образомъ.

Померанцовые цвѣты лукетомъ. Отбери лучшихъ померанцовыхъ цвѣтовъ развернувшихся, свяжи оныхъ по четыре или по пяти вмѣстѣ въ хвостикахъ ниточкою. Развари сахару малымъ лиссе, и когда оной въ половину остынетъ, обмочи въ него связанные пучки, дунь на каждой сверху, чтобъ сахару на нихъ не осталось много и клади на сито такъ, чтобъ не помять и чтобъ цвѣты остались развернувшимися. Высуши въ сушильнѣ и храни въ сухомъ мѣстѣ въ коробочкахъ, устланныхъ бумагою.

Померанцовые цвѣты раслуколками. Возьми совсѣмъ изготовившихся къ развернутїю цвѣтовъ померанцовыхъ; наколи оные въ разныхъ мѣстахъ булавкою, а особливо со стороны хвостика; свѣсь оные, положи въ салфетку, отнявъ полгорсти оныхъ, которые сбереги. Завяжи салфетку такъ, чтобы цвѣты лежали въ ней прохово. Взогрѣй въ тазѣ воды, положи въ нее салфетку съ цвѣтами, равно и полгорсти отнятыхъ цвѣтовъ, съ малою долею лимоннаго соку; вари до

тѣхъ

Digitized by Google

тѣхъ поръ, какъ цвѣты изъ положенныхъ, кромѣ салфетки, отъ легкаго подавленія въ пальцахъ будутъ раздавлены. Сними съ огня, вынь цвѣты изъ салфетки и выложи въ холодную воду съ лимоннымъ сокомъ. Развари и очисти сахару три фунта, считая на каждый фунтъ цвѣтовъ; сними съ огня, и когда въ половину оспынетъ, положи въ него цвѣты, давъ онымъ осякнуть на салфеткѣ, оставь въ сахарѣ до утра; на другой день сахаръ сливъ въ тазъ, увари малымъ лиссе, и остудивъ въ половину, вылей на цвѣты; еще оставь до утра, и тогда опять сливъ сыропъ, увари большимъ перомъ, и вылей на цвѣты, сложенные въ банку. — Распуколки цвѣтовъ померанцовыхъ къ засушиванію въ сахарѣ дѣлаются тѣмъ же образомъ, кромѣ, что сахару берутъ равной вѣсъ противу цвѣтовъ; уваривъ же сахаръ въ послѣдній разъ большимъ перомъ, вылей на цвѣты, оставь до утра: тогда выбери цвѣты на мѣдной листъ, а когда осякнутъ, посыпь мѣлкимъ сахаромъ, высуши въ сушильнѣ, и склавъ въ коробочки, устланныя бумагою, храни въ сухомъ мѣстѣ.

Померанцовые цвѣты, ратафія изъ нихъ. См. *Ратафія.*

Померанцовые цвѣты сухіе въ сахарѣ. Сваривъ цвѣты по вышесказанному въ сыропѣ, оставь въ немъ до утра, и тогда выложи осякнуть на мѣдной листъ. Посыпь ихъ мѣлкимъ сахаромъ, засуши въ сушильнѣ, и склавъ въ коробочки, храни въ сухомъ мѣстѣ.

Померанцовые цвѣты, тѣсто изъ оныхъ. Возьми два фунта цвѣтовъ померанцовыхъ, перебери, чтобъ не осталось въ нихъ желтыхъ. Вскипяти воды въ большомъ тазу, положи въ нее цвѣты: когда между пальцовъ окажутся мягки, выложи въ холодную воду; перемѣни воду свѣжую раза три или четыре. Послѣ того выложи осякнуть и обсуши, подавливая между салфетокъ. Столки по томъ цвѣты въ иготи и выложи въ маленькой тазикъ. Развари полтора фунта Кенарскаго

Digitized by Google

ского сахару перомъ, выложи на цвѣты и смѣшай; повари на маломъ огнѣ, чтобъ только перебиралось и сними пѣну, естьли нужно; выложи на листы жестяные, или аспидныя доски и засуши въ сушильнѣ. Естьли надобно, переложи на сито и еще досуши.

Померанцовые цвѣты, филе изъ нихъ. Возьми сихъ цвѣтовъ сухихъ обсахаренныхъ, разсыпь по мѣдному листу, вымазанному слегка Прованскимъ масломъ. Надобно имѣть въ готовности сахаръ, разваренной карамелемъ, и держать оный на горячей золѣ; обмакивай въ него двѣ вилки и спускай съ нихъ сахаръ по цвѣтамъ, но не очень толсто накладывая. Перекинь цвѣты на другой листъ, вымазанной масломъ же, и сдѣлай съ другой ихъ стороны то же.

ПОНСИРЫ, или ТОЛСТОКОЖІЕ ЛИМОНЫ. (*С. Канд.*) Оные варятъ четвертинами и гранями. Мяса изъ нихъ не вычищаютъ, а кому угодно, варятъ таковымъ образомъ. Изрѣзываютъ поперегъ въ ломти приличной толщины, а по томъ каждой ломть разрѣзываютъ на двое. Или, обрѣзавъ съ нихъ кожицу, разрѣзываютъ каждой лимонъ пополамъ, а по томъ на части гранями, или кусочками тонкими.

Понсиры очищенные въ сахарѣ. Возьми очищенныхъ отъ кожи Херсонскихъ лимоновъ, разрѣзанныхъ въ желаемые куски, поосвари оные въ кипящей водѣ, бросивъ къ нимъ горстку толченыхъ квасцовъ. Когда сдѣлаются мягки, выложи въ холодную воду; а по томъ въ сахаръ разваренной и очищенной. Дай вскипѣть разъ семь или восемь, и выложивъ съ сыропомъ въ чашу, оставь до утра. Тогда слей сыропъ, увари малымъ лиссе, съ прибавкою сахару, и вылей на лимоны. По утру увари сыропъ лиссе и опять вылей на лимоны. Въ четвертый день лимоны выбравъ, сложи въ банку, сыропъ увари о перль и выложи на лимоны.

Понсиры, тѣсто изъ оныхъ. Возьми мяса, вырѣзаннаго изъ толстокожихъ лимоновъ, и подави соку ли-

Digitized by Google

моннаго въ ту воду, въ которой варить, для того, чтобъ не почернѣло. Варить, пока сдѣлается мягко; выложить тогда въ холодную воду, перемѣнить оную три раза. Послѣ выложи на сито осякнуть и высуши, отирая между салфеткомъ; а по томъ столки и протри сквозь сито. Для вкусу подбавь мармелады цвѣтовъ померанцовыхъ, и сокъ изъ двухъ лимоновъ для цвѣту. Развари два фунта сахару большимъ перомъ, выложи къ тѣсту понсирному, и вымѣшавъ гораздо, засуши въ сушильнѣ по сказанному о тѣстѣ изъ цвѣтовъ померанцовыхъ. — Таковымъ же образомъ дѣлаютъ тѣсто изъ лимоновъ и померанцовъ Португальскихъ, кромѣ, что мармелады не подбавляютъ и сахаръ уваривaютъ не такъ много.

ПОПЬЕТЫ. См. *Пульеты.*

ПОРЕЙ. (*С. Повар.*) Растѣніе огородное, въ великомъ употребленіи въ Поварнѣ состоящее и составляющее родъ луку. Оное сообщаетъ отмѣнный вкусъ пищамъ, въ приготовленіе которыхъ употребляется.

Замѣчаніе Медицинское.

Порей составляетъ пищу здоровую, содержащую въ себѣ качество чесноку, но въ меньшемъ степени, и не имѣетъ въ себѣ противности. Онъ слегка согрѣваетъ, способствуетъ истеченію урины, исправляетъ, очищаетъ соки, препятствуетъ ихъ гнилости, или оную исправляетъ.

ПОРОСЕНОКЪ. (*С. Повар.*) Въ Поварнѣ употребительны поросята молочники, ни очень молодые, ни слишкомъ повзрослые.

Поросенокъ въ галантинѣ. Опаливъ и выпотрошивъ онаго, выбрать изъ него всѣ кости, но остерегаясь прорвать кожу; обери все мясо филейками. Обжарь эти филейки въ коровьемъ маслѣ, и изрубивъ, сдѣлай фаршъ съ вымемъ, саломъ говяжьимъ и шпекомъ обвареннымъ. Перерубивъ и столокши все это, столки, прибавь мякишу бѣлаго хлѣба, до осушенія вареннаго

Digitized by Google

наго въ молокѣ, приправь солью и замѣси на пяти яичныхъ желткахъ. Взять послѣ кожу поросячью, которая между тѣмъ, какъ приготовлялся фаршъ, положена была въ воду, вытереть, и расправивъ на полотенцѣ, наложить фаршу толщиною на два ребра рублевыхъ, и сгладить ножемъ, обмокаемымъ во взбитомъ яицѣ. Надобно имѣть приготовленныхъ и четвероугольными полосками нарѣзанныхъ шпеку, ветчины, трюфелей, желтковъ яицъ сваренныхъ въ густую и фисташныхъ ядръ: клади оныхъ на фаршъ по слойно, шпеку, ветчины, фисташекъ, трюфелей и желтковъ; послѣ сего покрой опять фаршемъ. Закатай кожу въ трубку, остерегаясь, чтобы не разстроить слоевъ, и сгладь смычку ножемъ, обмоченнымъ въ яицо; завяжи крѣпко съ обоихъ концовъ и увей вокругъ снуркомъ, расправивъ, чтобы всюду было равно кругло. Вари въ добромъ брезѣ, съ прибавкою въ него бутылки бѣлаго вина; къ варенію этому потребно три часа; подавай на салфеткѣ, давъ остынуть въ брезѣ. Когда этимъ галантиномъ гарнировать нѣкоторыя антреме, надобно оный изрѣзать поперегъ въ ломти.

Поросенокъ въ добѣ. Положи ему въ брюхо соли, перцу, гвоздики толченой и не много шалфеи; обверни его, и положивъ въ кострюлю съ бульіономъ, виномъ бѣлымъ, солью, перцомъ, гвоздикою и лавровымъ листомъ, вари. Когда поспѣетъ, вынувъ, подавай на салфеткѣ. Можно подавать его горячаго и остудивъ.

Поросенокъ въ рагу. Разнявъ онаго на четверо, обжарь въ кострюлѣ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ; по томъ вари въ бульіонѣ съ рюмкою бѣлаго вина, пучкомъ шравъ, солью, перцомъ, печерицами, оливками, срѣзанными съ костей и обваренными; подбей соусъ мукою и подавай съ огня.

Поросенокъ жареной. Надобно заколоть поросенка, стараясь улучить ножемъ въ сердце, чтобы поскорѣе

Digitized by Google

умерЪ и удобнѣе было его обварить. Должно быть въ готовности водѣ почти кипящей, обмочить въ оной поросенка до нѣскольку разъ, положить на столъ и тереть сильно, чтобы сбить всю шерсть. Тогда распоровъ брюхо, выпотрошить, кромѣ почекъ; взнизать онаго поперегъ на три спицы, одною сквозь переднія ноги, второю сквозь задчія, а третьею подъ почки, чтобы лучше держался на вертѣлѣ. Надрѣжь на немъ слегка кожу на головѣ, на лопашкахъ и позадь окорочковъ, чтобъ кожа жарившись не излопалась; надобно часто помазывать Прованскимъ масломъ, чтобъ кожа сдѣлалась хруска, и тотчасъ посылать. Потребенъ съ четвертью часъ къ сему жаренію. Голову надлежитъ отрѣзать и посылать сбочь поросенка на томъ же блюдѣ.

Поросенокъ жареной на вертѣлѣ другимъ образомъ. Очистивъ онаго, положить ему въ брюхо соли, перцу, цибули, луковицъ, натыканныхъ гвоздикою, и жаривъ на вертѣлѣ, помазывать масломъ коровьимъ, или Прованскимъ. Подавать, зажаривъ румяно, съ солью, перцомъ бѣлымъ и померанцовымъ сокомъ. — Можно начинивать его, изрубивъ его печенку, съ шпекомъ обваренымъ, трюфелями, печерицами, рокамболемъ, капорсами, однимъ анчоусомъ, поваренными травами, солью и перцомъ, обжаривъ это въ кострюлѣ.

Поросенокъ жареной на рашларѣ съ соусомъ. Отрѣзавъ у онаго голову и ноги, и разнявъ на части произвольной величины, жарить на рашпарѣ. Подавать съ слѣдующимъ соусомъ: мозгъ изъ головы его изрубить очень мѣлко, подпалить муки въ четверти фунта масла коровьяго, съ изрубленнымъ мозгомъ, прибавить рубленой петрушки, два листа лавровыхъ, вѣточку базилику, рюмку вина Шампанскаго и малое дѣло бульону; варить четверть часа. Вмѣсто мозгу можно класть горчицы.

Поро-

Digitized by Google

Поросенокъ по Дульетову. Отрѣжь голову, расплощай поросенка по спинѣ, а по томъ каждой пластъ пополамъ; нашпекуй крупнымъ шпекомъ, приправленнымъ пряностьми. На дно горшка положи салфетку; покрой ломтями шпеку, на оной положи четвертины поросенка и по срединѣ голову. Приправь сбитнемъ пряностей, рокамболемъ, лукомъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ, свѣжимъ лимономъ, морковью, пустарнакомъ, накрой ломтями сала и концами салфетки. Изрѣжь ломтями два или три фунта телячьяго ссёку; положи въ кострюлю съ ломтями ветчиннаго сала; приставь на огонь, и когда начнутъ прикипать къ кострюлѣ, какъ бы для дѣланія жюсу телячьяго, смочи добрымъ бульіономъ и выложи все въ горшокъ къ поросенку, съ бутылкою вина бѣлаго. Когда поросенокъ поспѣетъ, вынь онаго. Естьли разсудишь подавать онаго въ числѣ антреме, дай остынуть ему въ соку своемъ. Вытри послѣ, чтобъ былъ бѣлъ; подавай сухаго на салфеткѣ, посыпавъ зеленою петрушкою. Когда же подавать въ числѣ антре, посылай горячаго, обливъ рагу изъ телячьяго сладкаго мяса. (См. *Телячье сладкое мясо.*) Можно же подавать его съ рагу изъ гороху зеленаго, или съ пурѣ. (См. *Горохъ* и *Пуре.*)

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо поросячье нѣсколько тяжело къ желудкованію. клейко, приключаетъ поносъ иногда, ослабляя желудокъ, и удерживаетъ дѣйствіе соковъ пищеварительныхъ: почему употребленію онаго должно быть умѣренному.

ПОРОСЕНОКЪ ДИКИХЪ СВИНЕЙ. (См. *Повар.*) Онаго всего шпековать шпекомъ, изключая голову и шею; послѣ жарить на вертѣлѣ. Ногъ и хвоста не отнимать, а оставлять въ шерсти.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо это отмѣнно вкусное, здорово и питательно, когда хорошо изготовлено будетъ. Желудокъ ва-

Digitized by Google

ритъ оное удобно; между тѣмъ особамъ слабаго сложенія, коихъ пищеварительные соки дѣйствуютъ токмо, не худо отъ употребленія онаго воздержаться.

ПОРТУГАЛЬСКОЕ ПИРОЖНОЕ. (С. *Прислѣшн.*) Около трехъ четвертей фунта свѣжаго вымытаго масла коровьяго растереть въ смешану, прибавить къ тому фунтъ толченаго сахару и три свѣжія яица, перемѣшать гораздо; напослѣдокъ вмѣшать туда же фунтъ крупичатой муки. Малую паштетную форму вымазать масломъ коровьимъ, усыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, выложить въ нее тѣсто и тотчасъ запечь. Пирожное это теряетъ вкусъ свой, естьли употреблено въ него будетъ застарѣлое масло.

ПОРТУГАЛЬСКОЙ ХЛѢБЪ. (С. *Прислѣшн.*) Возьми четверть фунта облупленнаго и съ розовою водою крупно столченаго миндалю, полфунта мѣлко столченаго сахару и малое дѣло Арменскаго болусу. Сотри это вмѣстѣ, подбавь туда же столченыхъ крупно корицы, гвоздики, кардамону, мушкатнаго цвѣту, каждаго по полтора золотника, муки полфунта и столько разболтанныхъ яицъ, чтобъ можно было замѣсить тѣсто. Подѣлай изъ онаго хлѣбцы, въ палецъ толщиною, положи на бумагу мукою усыпанную и запеки умѣреннымъ огнемъ въ тортной сковородѣ, но произведя жаръ сильнѣе сверху, нежели снизу.

ПОРТУЛАКЪ. (С. *Повар.*) Растѣніе огородное и лѣтомъ множественно употребляемое въ Поварнѣ. На зиму заготовляютъ листы онаго въ уксусѣ для салату.

Портулакъ пряженой. Возьми портулаку вѣточками, вымой, обмочи въ тѣсто, сдѣланное изъ взбитаго яица, муки, съ солью, перцомъ и уксусомъ. Пряжь въ маслѣ коровьемъ на маломъ огнѣ; подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Портулакъ пряженой другимъ образомъ. Обмочи вѣточки онаго въ однихъ взбитыхъ яицахъ съ солью; пряжь

Digitized by Google

пряжь въ маслѣ, а по томъ заглассируй сахаромъ и раскаленною желѣзною лопаткою.

Портулакъ, рагу изъ онаго. Возьми вѣточекъ портулаку, длиною въ палецъ, и перебери оныя тщательно. Обвари до половины спѣлости въ водѣ подбитой мукою; дай отечь, и доваривай въ кулисѣ тонкомъ изъ телятины и ветчины. Держи на маломъ огнѣ, чтобъ исподоволь перебиралось; когда сокъ повыкипитъ, положи небольшой кусокъ масла коровьяго, обвалянный въ мукѣ; приправь слегка уксусомъ. — Подаютъ это рагу со всѣми родами антре, какъ-то: съ фрикандо изъ телятины, съ цыплятами, ногами индѣичьими, голубями, бараниною и проч.

Замѣчаніе Медицинское.

Портулакъ составляетъ больше приправу, нежели пищу; свойство его прохладительное, услаждающее; но не льзя совѣтовать безпрестанное онаго употребленіе, или вкушеніе во многомъ количествѣ, для того что онъ тяжелъ желудку и производитъ очень клейкіе соки. Не худо отъ онаго воздерживаться, а особливо имѣющимъ желудокъ слабой, развѣ только особамъ, снабженнымъ пищеварительными соками дѣятельными, горячими и производящимъ много тѣлодвиженія: при всемъ этомъ должно оной хорошо пережевывать. Трава сія самая твердая и толстая изъ всѣхъ салатныхъ.

ПОРОЩОКЪ СОУСНОЙ. Смотри *въ статьѣ Грибы* отдѣленіе *Оленки*.

ПОСТОЛЬНИКЪ. Смотри *Дессеръ*.

ПОСТИЛЫ. (С. *Канд.*) Это родъ тѣста изъ плодовъ, запекаемаго для прочности.

Постила изъ розовыхъ цвѣтовъ. Осчипавъ листы съ цвѣтовъ, бѣлое отъ оныхъ обрѣзать, смѣшать съ сахаромъ и столочь мягко. Разварить сахару въ густой сыропъ, положить въ него цвѣты, дать вскипѣть, выдавить туда же сокъ изъ одного лимону и приварить,

Digitized by Google

рить, безпрестанно мѣшая ложкою. Когда сварится, разложить въ бумажныя коробочки, посыпавъ въ нихъ мѣлкаго сахару, и засушить на солнцѣ.

Постила изъ яблокъ. Взять яблокъ кисныхъ и не очень сочныхъ, испечь оныя въ печномъ вольномъ духу такъ, чтобъ цвѣту своего не потеряли; а потомъ, протеревъ въ сито, бить долго въ липовой или дубовой кадочкѣ; положить столько пашоки, сколько за благо усмотрѣно будетъ, и с оною бить еще. Натянуть въ рамкахъ полотно, налить на оное тѣста, и расправивъ, поставить засушивать въ печной вольной духъ на подкладкахъ. Когда въ одинъ разъ не проспѣетъ, поставить въ другой разъ; естьли же съ одного разу поспѣетъ, перевернуть на другой бокъ, подержать въ печи и тогда наливать другой слой. Таковымъ образомъ накладывать столько слоевъ, каковой толщины постилу сдѣлать будетъ угодно. Все искусство состоитъ въ томъ, чтобъ яблокъ не перепарить, и чтобъ постила, вмѣсто бѣлой, не вышла желтокрасна.

Постила изъ яблокъ другимъ образомъ. Взять спѣлыхъ кисныхъ яблокъ, испечь въ накрытомъ горшкѣ, и облупивъ съ нихъ кожу, вынуть сѣмянники; сбивать потомъ съ сахаромъ, пока тѣсто побѣлѣетъ и сдѣлается какъ пѣна: разлить въ ящики; сдѣланные изъ тоненькихъ дощечекъ, и поставить въ печной вольной духъ на два часа. Тогда налить въ другой разъ, сверху усыпать мѣлкимъ сахаромъ и опять ставить въ печь. — Естьли надобно, чтобъ постила была пышна, при взбиваніи яблокъ надобно подбавить взбитыхъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ. — Таковымъ образомъ дѣлаютъ славныя *Коломенскія постилы.*

Тѣмъ же способомъ, какъ первымъ, такъ и вторымъ, можно дѣлать постилы изъ разныхъ ягодъ, какъ то: брусники, земляницы, черники, малины, изъ вишенъ и сливъ. Сперва ягоды надобно позавялить, а потомъ парить въ вольномъ духу въ замазанномъ горшкѣ.

ПО-

Digitized by Google

ПОСТИЛЛЫ. (С. *Канд.*) Такъ называется родъ тѣста сахарнаго, подаваемаго въ постольникахъ и дѣлаемаго различнымъ образомъ.

Постиллы бѣлыя. Намочи малымъ дѣломъ воды гуммы драганту, съ сокомъ изъ трехъ или четырехъ лимоновъ и съ обрѣзанною съ оныхъ кожицею. Въ исходѣ втораго или третьяго дни, когда гумма совсѣмъ распустится, прожми сквозь полотенце въ иготь, прибавь толченаго и просѣяннаго Кенарскаго сахару горсть; по первомъ перетолченіи выпрокинь и валяй, взбивая руками; послѣ прибавь вторую горсть сахару. Таковымъ образомъ продолжай валяніе, прибавливая сахару, пока тѣсто сдѣлается бѣло и мягко. Разложи оное въ формы и засуши въ сушильнѣ. Во время толченія можно прибавить нѣсколько капель эссенціи бергамотной.

Постиллы алыя. Оныя дѣлаются тѣмъ же образомъ, и тѣсто во время толченія подцвѣчивается двумя ложками мармелады барбарисной, или настойкою канцелейнаго сѣмя, или правильнѣе кошенили. Смотри *Краски.* — Тѣмъ же образомъ подцвѣчиваютъ оныя и въ другія цвѣты разными Кандиторскими красками.

Смотри о постилахъ и тѣстахъ, къ сему надлежащихъ, въ статьяхъ: *корица*, *лимонъ*, *жасминъ*, *гвоздика*, *цедратъ*, *шоколадъ*, *шафринъ*, *померанецъ*, *персикъ* и *маткина душка.*

ПОТАЖИ. См. *Супы.*

ПОТРОХЪ. (С. *Повар.*) Такъ называются крайнія части птицъ, какъ-то: голова, шея, ноги, папаротки крылъ, печонки и пупки. Приготовляютъ изъ оныхъ похлебку, шурты и фрикасе.

Для похлебки, очистивъ и разнявъ въ куски, варятъ потрохъ въ бульонѣ, приправляютъ петрушкою и бѣлымъ перцомъ. Послѣ подбиваютъ яичными желтками и лимоннымъ сокомъ. — Таковымъ же образомъ приготовляютъ ихъ въ фрикасе и шурты.

Digitized by Google

Потрохъ скотовъ заключаетъ въ себѣ легкое, сердце и печень съ селезенкою.

Потрохъ соленый называется, когда птичій или говяжій посоленъ будетъ впрокъ.

Потрохъ соленый съ горохомъ. Возьми крупнаго гороху и вымой въ теплой водѣ; часть соленаго потроху также перемой и вари съ горохомъ, наливъ бульёномъ. Когда горохъ разварится, протри его сквозь сито, чтобъ вышло пуре; прибавь ложку обвареннаго шпинату для подзеленѣнія пуре, смочи малою долею жюсу и подавай въ соусникѣ.

Потрохъ телячій по Мѣщански. Изрѣжь оной въ куски, вымой въ водѣ холодной, а послѣ обвари въ кипящей; положи въ кострюлю съ кускомъ добраго масла коровьяго, счепотью муки и смочи хорошимъ бульёномъ. Когда это рагу сварится и будетъ приправлено, подбей соусъ тремя яичными желтками, растертыми на огнѣ, съ малою долею молока, и подавай, вливъ ниточку вержюсу. — Потрохъ свиной можно приготовлять тѣмъ же образомъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо, бывающее на головахъ, ногахъ и концахъ крылъ птичьихъ покрыто кожею довольно толстою и твердою, вещества клейкаго, и по тому тяжело для желудковъ слабыхъ, а особливо у старыхъ птицъ, равно и малое дѣло мяса, покрываемаго этою кожею. Печень можетъ питать, естьли не очень жирна. Пупокъ сложенія твердаго и неудобоваримаго. Вообще всѣ эти части мало питательны. Особамъ нѣжнаго сложенія и выздоравливающимъ отъ болѣзней лучше отъ мяса сего воздержаться.

ПОХЛЕБКИ. См. *Сулъ.*

ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ. (С. *Повар.*) Такъ называется у говядовъ и телятъ мѣсто отъ филейной части до стягу, заключающее въ себѣ паховину и часть креща. Говяжья часть сія цѣлая не употребительна.

Почеч-

Digitized by Google

Почечная часть телячья то же мѣсто, но заключаетъ въ себѣ стягно и почку.

Почечная часть телячья въ брезѣ. Пообжаривъ оную не много, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, обваляннымъ въ пряностяхъ. Возьми кострюлю овальную, положи въ нее все, что кладется въ брезъ, (см. *это слово*), положи и почечную часть, накрывъ снизу и сверьху одинакими приправами; наложи крышку и задерживай между двухъ огней. Когда поспѣетъ, выложи отечь и подавай съ рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, пѣтушьихъ гребней, печерицъ, трюфелей и опенокъ, въ числѣ главныхъ подачь. Подаютъ же оную и съ рагу огуречнымъ. (Смотри въ статьяхъ *Сладкое мясо* и *Огурцы*, какъ дѣлать сіи рагу.)

Почечная часть телячья въ куртбульїонѣ. Половину этой части обверни въ салфетку, и вари въ куртбульїонѣ хорошо напитанномъ и приправленномъ; подавай, гарнировавъ жареными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба, или петрушкою.

Почечная часть телячья жареная. Обвернувъ оную бумагою, жарь на вертѣлѣ; подавай, подливъ подъ нее пуавradъ; или лучше, нашпекуй дробнымъ шпекомъ, и по изжареніи подавай съ тѣмъ же соусомъ.

Почечная часть телячья маринированная. Пообжаривъ оную не много, положи въ пространную посудину, съ солью, перцомъ, ломтями лимону, луковицами и цибулями цѣлкомъ, лавровымъ листомъ и довольнымъ количествомъ уксусу; оставь напитываться три или четыре часа. Послѣ вытеревъ, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и ветчиною; обверни ломтями шпеку и бумагою, жарь на вертѣлѣ. Маринадъ приставь на сковородѣ съ фунтомъ масла коровьяго, поливай онымъ временно во время жаренія. Когда поспѣетъ, сними бумагу и шпекъ; обваляй часть крошками бѣлаго хлѣба и обжарь румяно. Подавай съ эссенціею ветчинною въ

числѣ

Digitized by Google

числѣ главныхъ блюдъ, гарнировавъ телячьими котелетами, или фрикандо, обжаренными въ маслѣ.

Почечная часть телячья по Гасконски. Обваривъ оную, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и ветчиною; обложи приправами и маринируй по вышесказанному.

Почечная часть телячья по Маршальски. Нашпекуй оную крупнымъ шпекомъ и жарь на вертѣлѣ, спрыснувъ солью и перцомъ. Когда она почти изжарится, положи въ кострюлю хорошаго бульйону, рюмку вина бѣлаго, пучокъ травъ, печерицъ; прибавь сала, стекавшаго съ почечной части во время жаренія на сковороду и муки подпаленой. Дай гораздо повыкипѣть на маломъ огнѣ и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Почечная часть телячья по Сенменульдски. Пообвари оную въ кипяткѣ, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и маринируй десять или двѣнатцать часовъ въ соусѣ Сенменульдскомъ; обжаривай именно въ кострюлѣ съ хорошимъ кускомъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, съ прибавкою соли, перцу, гвоздики, чесноку, луковицъ, изрѣзанныхъ ломтями, петрушки и цибули. Взогрѣй этотъ соусъ Сенменульдской, мѣшая, чтобъ мука не скипѣлась крупинками; остуди и положи въ него почечную часть; когда напитается, вынувъ, оботри, жарь на вертѣлѣ, обвернувъ ломтями сала и бумаги. Изжаривъ, подавай съ соусомъ пряным.

ПОЧКИ. (С. *Повар.*) Мясо железничное, сложенія плотнаго, служащее къ процѣживанію водяностей, отдѣляющихся отъ крови. Въ Поварнѣ большею частью употребительны почки бараньи, говяжьи и телячьи.

Почки бараньи въ рагу. Обвари оныя въ кипяткѣ и нашпекуй; обжарь въ сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, съ петрушкою и цибулею; приставь послѣ съ добрымъ бульйономъ, солью, перцомъ, гвоздикою, печерицами, сморчками, говяжьею небною частью, каштанами, пучкомъ

комъ травъ и кулисомъ говяжьимъ: когда поспѣютъ, подавай въ числѣ антреме.

Почки бараньи глассированныя. Нашпекуй оныя очень дробно; взнижи на спички, обверни бумагою, намазанною масломъ коровьимъ. По изжаренїи подавай съ соусомъ Испанскимъ или другимъ.

Почки бараньи жареныя. Обвари оныя и сдери съ нихъ перепонку; нашпекуй дробнымъ шпекомъ, зажарь на вертѣлѣ и подавай какъ жаворонковъ. Смотри *Жаворонокъ.*

Почки бараньи жареныя на рашпарѣ. Разрѣжь оныя по срединѣ на двое, взнижи на спички; приправь солью и перцомъ. Зажарь на рашпарѣ и подавай съ соусомъ эшалотнымъ.

Почки бараньи маринированныя. Расплостай оныя на двое, не раздѣляя совсѣмъ: маринируй въ маслѣ Прованскомъ, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку, тьминомъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ, солью и пряностьми. Когда напитаются маринадомъ, обваляй въ крошкахъ хлѣбныхъ; жарь на рашпарѣ, поливая маринадомъ, и подавай съ соусомъ эшалотнымъ.

Почки бараньи съ огурцами. Обжаривай оныя въ ломтяхъ ветчиннаго сала; а по томъ подавай въ рагу огуречномъ, или въ бешамелѣ.

Почки говяжьи жареныя. Расплостай оныя на двое, пообжарь не много въ маслѣ коровьемъ или въ салѣ, съ солью, перцомъ, петрушкою и цибулею. Обваляй въ хлѣбныхъ крошкахъ, зажарь на рашпарѣ надъ умѣреннымъ жаромъ. Подавай съ какимъ угодно соусомъ.

Почки говяжьи жареныя на сковородѣ. Разрѣжь оныя въ ломтики и обжарь на сковородѣ съ петрушкою, цибулею, эшалотомъ, солью и перцомъ. Когда поспѣютъ, вынь почки, прибавь въ соусъ рюмку вина и не много воды; подавай, приваривъ и подбивъ тремя яичными желтками.

По-

Digitized by Google

Почки говяжьи съ лукомъ. Обжарь луку въ маслѣ коровьемъ; когда оной въ половину прожарится, положи къ нему почекъ мѣлко изрубленныхъ, приправь солью, перцомъ и дожаривай; подавая, приправь ниточкою уксусу, или горчицею.

Почки заячьи. Подъ этимъ названіемъ разумѣются не почки собственно, но задъ съ хребетною костью, филейными частьми и почками зайца вообще. Обыкновенно употребляются цѣлыя почки въ жареніе. Филейныя части оныхъ составляютъ вкуснѣйшее мѣсто въ цѣломъ зайцѣ и кроликѣ. Смотри *Заяцъ* и *Кроликъ*.

Почки телячьи. Оныя обыкновенно употребляются въ яичницу, по отнятіи отъ почечной части. Подаютъ же оныя и на гренкахъ, (смотри *Гренки*); также съ соусомъ пряным, или въ рагу съ прибавкою почекъ пѣтушьихъ.

Почки телячьи залеченыя. Вырѣжь оныя отъ почечной части, съ саломъ, оныя окружающимъ, изрѣжь въ кусочки, изруби послѣ мѣлко, положи въ глубокое блюдо съ нѣсколькими горстьми мѣлкоскрошеннаго пеклеваннаго хлѣба, четырьмя взбитыми яицами, малою долею снимокъ или молока, соли и тертаго мушкатнаго орѣшка. Кому угодно, можетъ прибавить мѣлкаго сахару и коринки. Перемѣшавъ все это, намазать въ палецъ толщиною на ломти папушника, по срединѣ возвысить бугоркомъ, угладить нагрѣтымъ ножемъ, и надрѣзавъ, запечь въ торшной сковородѣ, въ особливости же дать сильной жаръ сверху. Подъ дномъ сковороды можетъ быть только горячая зола, а сверхъ жаръ угольной.

Почки телячьи, тортъ изъ жареныхъ. Вырѣзать оныя отъ жареной телятины; когда остынетъ, скрошить обще съ ихъ саломъ въ жеребейки, послѣ изрубить мѣлко и положить въ глубокое блюдо, или кострюлю. Мякишь двухъ сдобныхъ булокъ, размоченныхъ

въ

въ молокѣ и послѣ выжатыхъ, растереть въ иготи въ тѣсто, выложить къ почкамъ съ восьмью, или девятью яичными желтками, прибавить мѣлко скрошеной лимонной корки, коринки, сахару, соли крошечку, тертаго мушкатнаго орѣшку и вымѣшать довольно; напослѣдокъ вмѣшать туда же яичныхъ бѣлковъ, особливо въ пѣну взбитыхъ. Это употребить въ начинку торта, которой сдѣлать обыкновеннымъ образомъ. (См. *Торты.*)

ПРАЛИНЪ. (С. *Канд.*) Смотри *Конфекты сухіе* и въ статьѣ *Померанцовые цвѣты.*

ПРИНЦЕССА. (С. *Канд. и Повар.*) Это родъ запеканаго кушанья въ формахъ, называемыхъ Принцесса, по которымъ и прозваніе свое имѣетъ.

Принцесса изъ миндалю. Облупи и столки четверть фунта миндалю, не смачивая, а чтобъ оной не смаслился, временемъ всыпай въ него по немногу мѣлкаго сахару. По столченіи вмѣшай въ него полфунта мѣлкаго сахару и вымѣшай въ иготи. Возьми четверть фунта муки крупичатой, разведи оную въ кострюлѣ десятью яичными желтками, а бѣлки отложи особливо. Вымѣшавъ гораздо муку съ желтками, смѣшай съ миндалемъ и сахаромъ, находящимися въ мортирѣ; прибавь консерву изъ цвѣтовъ померанцовыхъ и варенаго въ сахарѣ лимону, перетолокши оныя: взбивай послѣ въ чашкѣ деревянною ложкою. Бѣлки яичные взбей голичкомъ и вмѣшай къ прочему. Возьми формы, называемыя Принцесса, вымажь Чухонскимъ масломъ, и наливъ оныхъ этимъ тѣстомъ до половины, запекай въ умѣренномъ печномъ духу.

Принцесса изъ раковъ. Отваривъ хорошихъ раковъ четверть сотни, вылущи: икру и шейки отложи особливо, а лузги столки. Возьми обваренаго телячьяго скадкаго мяса и печерицъ, скроши дробными жеребейками, обжарь въ коровьемъ маслѣ, съ пучкомъ травъ

и

Digitized by Google

и ломтикомъ ветчины; смочи жюсомъ и бульёономъ; въ половинѣ ужариванія сего прибавь печенокъ птичьихъ; а раковыя шейки изруби. Половину раковыхъ шеекъ столки и сдѣлай изъ оныхъ раковое масло по сказанному въ статьѣ *Раки* и статьѣ *Пуларда* чиненая раками; а другую половину шеекъ протри сквозь сито, смочивъ слегка бульёономъ, чтобъ вышелъ кулисъ. Когда вышесказаннаго рагу сокъ поукипитъ, положи въ него кулисъ раковой и составь съ огня остынуть. Возьми мякишу Французскаго хлѣба, разотри оной съ полуторою рюмкою сливокъ, гораздо смѣшанныхъ съ раковымъ масломъ, тремя или четырью яичными желтками и солью: стеревъ, поставь этотъ фаршъ остынуть на ледъ. Возьми формы, вымажь оныя Чухонскимъ масломъ; возьми также и кусковъ бумаги бѣлой, смазанныхъ коровьимъ масломъ, уложи въ формы плотно; разложи въ нихъ фаршъ, по срединѣ сдѣлай ямку и разложи рагу; сгладь ножемъ, обмоченнымъ во взбитомъ яицѣ, накрой фаршемъ же и запеки въ печи.

Принцесса изъ телячьяго сладкаго мяса съ эссенціею. Возьми двѣ телячьихъ ядерныхъ части отъ задней ноги, изрѣжь оныя въ тоненькіе ломтики; разбей обухомъ ножа, сколько возможно тоньше, и нашпекуй. Возьми формы Принцессныя и уклади со всѣхъ четырехъ угловъ ломтиками шпеку; а по томъ уложи ломтями шпекованными телятины и шпекованною стороною къ ломтямъ шпеку; на нихъ наклади фаршу, сдѣланнаго изъ телятины, сала ветчиннаго и вымя обвареннаго, толщиною на ребро рублевое; сгладь всюду ложкою, обмоченною въ яицо взбитое. На это положи рагу, сдѣланнаго изъ телячьяго сладкаго мяса, печерицъ, пѣтушьихъ гребней, яичниковъ куриныхъ и донушковъ артишочныхъ, приправленнаго въ добрый вкусъ и накаченнаго кулисомъ; рагу это должно быть густо. Накрой тѣмъ же фаршемъ и сгладь взбитымъ яицомъ: накрой каждую

Digitized by Google

каждую форму ломтемъ сала и бумагою; на листъ мѣдной или жестяной съ закрайками насыпь золы и на оную установи формы. Зола употребляется для того, чтобъ круглодонныя формы не могли опрокинуться; и запекай часъ въ печномъ вольномъ духу. По испеченіи вынь осторожно изъ формъ, чтобы не разломать, обери сало, оботри, и подавай съ эссенціею, артишоками, пѣтушьими гребнями и яичниками куриными, сваренными порознь въ водѣ, подбитой мукою.

ПРОФИТРОЛИ. (С. *Прислѣш.*) Такъ называются булки, или малые круглые хлѣбцы изъ хорошей пшеничной муки; по онымъ и приготовленіе слѣдующихъ хлѣбенныхъ прозваніе свое получило.

Профитроли глассированыя. Возьми десятокъ маленькихъ булочекъ, размочи въ молокѣ, подслащенномъ сахаромъ; положи на рѣшето осякнуть, и обвалявъ въ мукѣ, обжарь въ Прованскомъ маслѣ румяно; усыпь мѣлкимъ сахаромъ и заглассируй раскаленною желѣзною лопаткою.

Профитроли въ рагу раковымъ. Возьми шесть небольшихъ булокъ, вырѣжь сверху кружечкомъ, и кружечки сіи сбереги; выдолби изъ булокъ мякишь и вмѣсто онаго положи густаго рагу съ раковыми шейками; мякишу выдолбленнаго смочи взбитымъ яицомъ, накрой рагу, и заткни вырѣзанными кружечками; обжарь въ маслѣ коровьемъ, выложи на салфетку осякнуть, и подавай на блюдѣ, обливъ кулисомъ раковымъ. Когда же подавать сухія, обмажь булки взбитымъ яицомъ, обваляй въ мѣлко стертыхъ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обжарь въ маслѣ коровьемъ и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

ПРЯЖЕНЕЦЪ. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбеннаго. Взять куринаго бѣлаго мяса, обжаренаго съ малою долею говяжьяго мозгу изъ костей, съ прибавкою вымя, сала и обыкновенныхъ поваренныхъ приправъ; изру-

Digitized by Google

бить это дробно. Сдѣлай два листа изъ сдобнаго тѣста, раскатавъ очень тонко; на одинъ положи помянутое крошево, и накрывъ другимъ листомъ, обрѣкь рѣзцомъ и пряжь въ маслѣ. — Наклавъ кучками крошева, и по наложеніи верхняго листа, когда разрѣзать на нѣсколько частей, выдутъ изъ сего маленькие пирожки пряженцы.

ПРЯНИКИ. (С. *Канд.*) Смотри *Коврижки*. Пряники бываютъ либо *обыкновенные*, или такъ называемые *душистые*. Обыкновенные дѣлаютъ только изъ меду и муки, иногда прибавляя перцу; сіи отчасти употребляютъ въ Поварнѣ къ сообщенію нѣкоторымъ ѣствамъ вкусу. — Душистые пряники приготовляются съ различными отмѣнами, и къ понятію о прочихъ довольно здѣсь включить слѣдующихъ шесть предписаній:

1) Возьми четыре фунта меду, фунтъ съ четвертью сахару: развари вмѣстѣ, снимай пѣну, подмѣшай къ тому лучшей пшеничной муки столько, чтобъ вышло густое тѣсто. Валяя оное, подмѣшай слѣдующаго: корицы и гвоздики по три золотника, кардамону два золотника съ половиною; анису, фенхелю и кишнецу по три золотника; перцу, инбирю, мушкатнаго цвѣту по полтора золотника; мѣлко скрошенной лимонной корки семь золотниковъ съ половиною; облупленнаго и въ полоски изрѣзаннаго миндалю полтора золотника, все не очень мѣлко сполокши. Перемявъ тѣсто довольно, вытисни въ формы, пеки въ печи, а вынимая изъ оной, помажь водою.

2) Свари вмѣстѣ четыре фунта сахару, съ двумя фунтами столченаго сахару: вылей въ нагрѣтую пшеничную муку, вымѣшивай довольно съ прибавкою слѣдующихъ пряностей: инбирю двадцать четыре золотника, кардамону и корицы по двѣнадцати золотниковъ, гвоздики и мушкатнаго орѣшку по шести

Digitized by Google

ти золотниковъ, все крупно столокши; перебей тѣсто, а впрочемъ поступай по вышеписанному.

3) *Пряники Нирнбергскіе* дѣлаютъ таковымъ образомъ: возьми патоки и крупичатой муки по равной долѣ вѣсомъ; смѣшавъ, приставь на огонь, и давъ не много распуститься, подмѣшай столченыхъ и скрошенныхъ гвоздики, инбирю, перцу, корицы, цукату, лимонной корки и немалую долю облупленнаго миндалю; замѣси съ прибавкою муки, когда будетъ нужно. Выписни это тѣсто въ формы, испеки, и вынимая, вымажь сытою.

4) *Пряники миндальные бѣлые.* Дѣлаютъ оные безъ меду изъ муки, сахару, миндалю и пряностей слѣдующимъ образомъ. Намочи фунтъ миндалю на нѣсколько часовъ въ холодной водѣ, облупи съ него кожу, и перетеревъ на сухо полотенцемъ, разрѣжь миндаль попереперегъ, каждое зерно на трое, положи на бумагу, а сію на жесть и засуши въ печи, пока не много потемнѣютъ; далѣе, возьми фунтъ хорошаго сухаго сахару и столькожъ сухой муки: выпусти въ это восемь яицъ, и замѣсивъ тѣсто довольно, перебивай оное. Когда миндаль остынетъ, положи въ тѣсто, также четыре золотника доброй корицы, да по полнора золотника мушкатнаго орѣшку, мушкатнаго цвѣту и кардамону, крупно столченыхъ. Это тѣсто намажь на оплатки желаемой величины (смотри *Оплатки*), но не очень толсто; положи на бумагу, а по томъ на жести сажай въ печь запекать. Естьли тѣсто покажется жидко и приготовится растекать, стоитъ только подмѣшать въ него не много муки.

5) *Пряники миндальные бѣлые инымъ образомъ.* Взбивай два яица цѣлыхъ, да отъ двухъ другихъ одни бѣлки цѣлой часъ; возьми по томъ точнымъ вѣсомъ полфунта сахару, двадцать четыре золотника скор-

Digitized by Google

бильной, т. е. крахмальной муки, и двѣнатцать золотниковъ муки крупичатой; вмѣшивай оныя мало по малу къ яицамъ; но прежде скроши и поджарь нѣсколько полфунта миндалю въ печи, примѣшай всякихъ пряностей, какъ-то: корицы, мушкатнаго орѣшку и кардамону по полузолотнику; дѣлай пряники и поступай по вышеписанному.

6) — Или: облупивъ полфунта миндалю, перетри къ осушенію въ полотенцѣ, скроши каждое ядро на четверо, положи на бумагу и поджарь въ печи. Далѣе, возьми 36 золотниковъ муки крупичатой, 42 золотника сахару и отъ пяти яицъ бѣлки съ двумя или тремя желтками, взбей въ блюдѣ довольно. Подбавляя сахаръ и муку, прибавь полтора золотника мушкатнаго орѣшка, столькожъ корицы, не много анису и розовой воды: перемѣшай все это, и наконецъ положи поджареной миндаль. Намажь это тѣсто на оплатки, пеки по вышеписанному и держи въ тепломъ мѣстѣ, чтобъ были ноздреваты.

Пряничные орѣшки приготовляются слѣдующимъ образомъ: возьми одно яицо, четверть фунта добраго просѣяннаго сахару, наружную желтую кожицу съ одного свѣжаго лимону, обтертую на терку, или очень тонко срѣзанную и скрошенную, также перцу и кардамону; кому угодно, можетъ прибавить мѣлко скрошеннаго цукату и столько муки, чтобъ вышло густое тѣсто, которое можно бы было раскатывать скалкою. Раскатать оное въ листъ въ палецъ толщиною, нарѣжь изъ онаго жестяною трубочкою сухариковъ и запекай въ печномъ вольномъ духу, или въ Кандиторской печи, или въ тортной сковородѣ.

ПРЯНЫЯ ПРИПРАВЫ, или ПРЯНОСТИ. (С. *общая.*) Подъ названіемъ этимъ разумѣются всѣ припасы ароматическіе, привозимые изъ странъ Восточныхъ, какъ то: перецъ, гвоздика, мушкатной орѣхъ и цвѣтъ, корица,

Digitized by Google

рица, инбирь и тому подобные; также растѣнія ароматныя Европейскія, лавровой листъ, тьминъ, шалфея, мята, базиликъ, кишнецъ, маіоранъ и прочія. Смотри *Поварни Мѣщанской* Главу XIII.

Замѣчаніе Медицинское.

Пряности иностранныя вещества горячаго, острого и щекотящаго. Въ самомъ умѣренномъ употребленіи умножаютъ оныя позывъ на ѣду, прибавляютъ пищамъ вкусу и способствуютъ пищеваренію. Онѣ сообщаютъ ослабшимъ волотямъ желудка и кишокъ упругость, и надлежащую имъ силу. Полезны для нервъ, препятствуютъ повреждению соковъ и зарожденію глистовъ. Но употребленіе излишнее оныхъ столькожъ вредно, сколько полезно умѣренное. Когда въ пищу положено ихъ много, онѣ горячатъ, щекотятъ, понуждаютъ съѣдать болѣе, нежели требуетъ натура; замедляютъ пищесваренїе сухостію, происходящею отъ жару; производятъ возмущеніе, длящееся еще нѣсколько часовъ послѣ стола, и нудятъ пить больше, нежели надобно къ пищеваренію. Когда сдѣлана будетъ привычка въ неумѣренномъ оныхъ употребленіи, безпокойства упомянутыя дѣлаются всегдашними; необычайный жаръ изсушаетъ части внутреннія, безпрестанное щекотаніе убавляетъ чувствованіе, препятствуетъ исправленію ихъ должности; ускоренное круговращеніе крови и соковъ разрушаетъ скорѣе составъ тѣлесный, нежели естественно; нарушается производство нѣкоторыхъ отдѣленій, кои происходятъ только при медленномъ вращеніи жидкостей и умѣренномъ вытяженіи частей твердыхъ. Тѣло пріобрѣтаетъ мало, тратитъ болѣе, нежели дополняется. Желудокъ, кишки, печень, селезенка, железа пригожемясная учиняются сѣдалищемъ разныхъ болѣзней. — Растѣнія ароматныя, каковы тьминъ, мята, базиликъ, кишнецъ, маіоранъ, эстрагонъ и тому подобныя, равномѣрно полезны; но упо-

Digitized by Google

требленїе оныхъ можетъ быть вредно особамъ сложенїя слабаго. Однакожъ оныя вообще предпочтительнѣе пряностей иностранныхъ.

ПТИЦА ШПАНСКАЯ. (С. *Повар.*) Изъ телячей голяшки нарѣзавъ ломтиковъ длиною и шириною въ большой палецъ, избей обухомъ ножа; нарѣжь ветчиннаго жиру самыми тоненькими ломтиками такой же величины; наложи ломти телятины на ветчинные, сверни трубкою, взоткни на спички, и привязавъ къ вертѣлу, зажарь. При семъ возьми горсть крошекъ ситнаго хлѣба, смѣшай съ полгорстью муки пшеничной, посыпай жарящееся.

ПУАВРАДЪ. Смотри *Перечнихъ* и *Осетрина.*

ПУДДИНГЪ. Смотри *Буддингъ.*

ПУЛАРДА. (Ст. *Повар.*) Вообще подъ названїемъ этимъ разумѣются откормленыя жирныя курицы; но собственно значитъ это курицу кладеную (см. *Кастрированїе*), которая выходитъ вкуснѣе, сочнѣе и питательнѣе простыхъ куръ и цыплятъ. Приготовленїе пулардъ многочисленно.

Пулярда балономъ. Сложи оную, какъ бы для варенїя, нашпекуй не очень дробнымъ шпекомъ; начини рагу, сдѣланнымъ изъ опенокъ, пѣтушьихъ гребней, телячьяго сладкаго мяса, трюфелей, сморчковъ, печерицъ, съ хорошими приправами. Положи пулярду въ пузырь говяжїй, завязавъ шнуромъ, опусти на ономъ въ котелъ и вари часа четыре или пять въ кипящей водѣ, такъ, чтобы пузырь ко дну не прикасался. Подавай на блюдѣ, вынувъ изъ пузыря и обливъ собственнымъ ея сокомъ, которой будетъ въ пузырѣ.

Пулярда, бискъ изъ оной. Обвари оную въ водѣ горячей до половины спѣлости; вари послѣ въ бульїонѣ нонкомъ съ ломтями шпеку, луковицами, натыканными гвоздикою, и ломтями лимону; снимай пѣну; и когда поспѣетъ, держи, чтобъ не простыла. Сдѣлай рагу

Digitized by Google

рагу, изъ телячьяго сладкаго мяса, печерицъ и донушекъ артишочныхъ съ приправами; подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, и мясомъ изъ телятины. Размочи корокъ бѣлаго хлѣба, чисто оскребенныхъ, въ добромъ буллїонѣ. Положи пуларду на блюдо, а вокругъ корки и рагу.

Пуларда въ бланманжѣ. Выпотрошивъ пуларду, выбери изъ оной кости, остерегаясь прорвать кожу. Сдѣлай бланманже (смотри это слово), остуди и начини онаго въ пуларду; завяжи съ обоихъ концовъ, обжарь въ салѣ ветчинномъ и упаривай въ соусѣ Сенменульдскомъ самомъ бѣломъ на умѣренномъ огнѣ. Подавай горячую, обливъ кулисомъ бѣлымъ Королевинымъ. (*См. Кулисъ.*)

Пуларда въ брезѣ. Расплостай оную по спинѣ до памятной кости; приправь солью, перцомъ и мѣлко изрубленными травами поваренными; вари въ брезѣ; прибавь кусокъ сырой изрубленной ветчины, пучокъ травъ; накрой тѣми же приправами. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо; процѣди сокъ, въ которомъ она варилась, облей онымъ съ прибавкою лимоннаго соку.

Пуларда въ добѣ. Нашпекуй оную средственнымъ шпекомъ съ солью, перцомъ, гвоздикою, лавровымъ листомъ, цибулею и свѣжимъ лимономъ. Заверни въ салфетку, положи въ горшокъ съ бульїономъ и бѣлымъ виномъ; когда поспѣетъ, дай не много поостынуть и подавай сухую на салфеткѣ.

Пуларда въ этуфадѣ. (См. *Рябцы въ этуфадѣ.*)

Пуларда въ этуфадѣ бѣломъ. (Смотри Рябцы въ этуфадѣ.) Разнота приготовленїя сего состоитъ лишь въ томъ, что соусъ должно больше уварить и подбить оной сметаною, съ яичными желтками, и подавать съ лимоннымъ сокомъ.

Пуларда въ эскалолѣ. Возьми двухъ пулардъ; снявъ съ оныхъ кожу, разними на части мясо и обе-

Digitized by Google

ри филейками. Приставь въ малой кострюлѣ ломтей жирной ветчины и дай порастопиться салу; процѣди оное сквозь сито, прибавь въ него изрубленыхъ петрушки, цибули, печерицъ, не много чесноку и столькожъ Прованскаго масла, сколько сала; положи все это на дно кострюли, а по сверхъ слой филеекъ. Начни филейками, съ ногъ обобранными, спрысни солью, крупнымъ перцомъ, облей смѣсью сала съ масломъ, и слой приправъ: такъ послойно продолжай, пока все уложишь; накрой ломтями шпеку и задерживай какъ брезъ на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, вынь филейки въ другую кострюлю, и снявъ жиръ съ первой кострюли, выложи сокъ къ филейкамъ; прибавь доброй эссенціи, взогрѣй; прибавь, естьли угодно рубленаго эшалоту, и подавай.

Пуларда въ минуту. Накроши луку ломтиками; положи въ кострюлю ломтей шпеку съ лукомъ, на это пуларду хлупью внизъ; приправь солью, крупнымъ перцомъ, пучкомъ травъ, цибулею, чеснокомъ и гвоздикою; смочи бульёномъ и рюмкою вина Шампанскаго; вари на маломъ огнѣ. Выложи пуларду на блюдо; а въ сокъ въ кострюлю положи ложку кулису. Взвари, чтобъ снять жиръ, процѣди сквозь сито, вылей подъ пуларду и подави лимоннаго соку.

Пуларда въ ошелотѣ. Разними оную на четверо. Вари въ брезѣ на маломъ огнѣ съ кореньями; смочи бульёномъ, приправь солью и перцомъ. Вынь пуларду и корни; сокъ процѣди сквозь сито, сними жиръ, увари и вылей на части пуларды.

Пуларда въ пирогѣ горячемъ. Нашпекуй оную крупнымъ шпекомъ и ветчиною, обвалявъ оныя въ смѣси соли, перцу, другихъ пряностей и приправъ, петрушки и цибули изрубленныхъ. Сдѣлай фаршъ изъ ея печенки, начини въ пуларду. Выдѣлай поддонокъ тѣстяной, толщиною въ большой палецъ. Положи на листъ бумаги, вымазанной коровьимъ масломъ; въ поддонокъ поло-

Digitized by Google

положи толченаго ветчиннаго сала и вышесказанныхъ приправъ, на это пуларду; приправь тѣмъ же; накрой ломтями телятины и ветчиннаго сала, докончи пирогъ по обыкновенному. Когда испечется, вынь ломти телятины и сала; сними жиръ и влей въ пирогъ рагу трюфельное. Подавай горячій.

Пуларда въ пирогѣ холодномъ. Положи въ пирогъ пуларду съ тѣми же приправами, прибавкою масла коровьяго и лавроваго листу. Впрочемъ поступай по обыкновенному.

Пуларда въ похлебкѣ съ лукомъ. Приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ голуби въ похлебкѣ съ лукомъ. См. это слово.

Пуларда въ похлебкѣ съ огурцами чиненными. Начини пуларду по сказанному о пулардѣ съ приборомъ; вари въ горшкѣ въ бульйонѣ. Начини огурцы по сказанному въ статьѣ *Огурцы.* Положи оные въ горшокъ къ пулардѣ. Митонируй бѣлаго хлѣба; на оной положи въ чашу пуларду, по томъ огурцы, вылей бульйонъ и приправь жюсомъ телячьимъ. Можно употреблять въ это пуларду и нечиненую.

Пуларда въ похлебкѣ съ пшеномъ Сарацинскимъ. Вари оную по вышесказанному. Развари пшено въ бульйонѣ. Митонируй, или размочи въ бульйонѣ бѣлаго хлѣба, на оной положи пуларду, вокругъ ее пшено и облей жюсомъ телячьимъ не очень цвѣтнымъ.

Пуларда въ похлебкѣ съ ракми. Свари оную въ добромъ бульйонѣ, размочи онымъ бѣлаго хлѣба, на него положи пуларду, а вокругъ вареныхъ раковъ шейки и облей рагу раковымъ.

Пуларда въ сметанѣ пряженая. Разними оную на четверо. Вари въ молокѣ съ кишнецомъ, пучкомъ травъ, солью, перцомъ, лавровымъ листомъ, масломъ обваляннымъ въ мукѣ, и накрывъ ломтями шпеку. Когда поспѣетъ, вынь и остуди. Обмочи въ сокъ ея отвару, обваляй крошками бѣлаго хлѣба; смочи еще яицомъ

Digitized by Google

взбитымъ, и еще обвалявъ въ хлѣбѣ, пряжь въ сметанѣ и подавай, гарнировавъ жареною петрушкою.

Пулярда въ фрикандо. Разними оную на двое и каждую половину нашпекуй дробнымъ шпекомъ. Отвари до половины спѣлости въ водѣ, послѣ доваривай въ кострюлѣ съ хорошимъ бульіономъ, ломтемъ ветчины, небольшимъ дѣломъ телятины, скрошенной жеребейками, пучкомъ травъ и печеницами цѣлыми. Когда поспѣетъ, процѣди отваръ сквозь сито и увари въ глассъ, которымъ заглассировавъ пулярду, подавай.

Пулярда жареная по Англински. Сдѣлай фаршъ по сказанному ниже о пулардѣ съ приборомъ, начини онымъ пулярду, завяжи съ обоихъ концовъ; обверни ломтями сала, прежде пообжаривъ въ салѣ въ кострюлѣ, и жарь на вертѣлѣ. Когда поспѣетъ, подавай съ соусомъ аше, подбитымъ кулисомъ и эссенціею ветчинною. — Цыплятъ жарятъ также.

Пулярда жареная по Виллероеву. Зажарить оную просто на вертѣлѣ. Надобно имѣть въ готовности ремуладъ горячій, сдѣланный изъ всѣхъ поваренныхъ приправъ, съ коровьимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ; подавай съ онымъ пулярду.

Пулярда жареная по Кардинальски. Убивъ и осчипавъ оную, подлупи кожу отъ мяса. Отвари тритцать раковъ, и вылущивъ шейки, обжарь оныя въ маслѣ коровьемъ съ травами поваренными, солью, перцомъ, цибулею и петрушкою толчеными; этимъ начини пулярду всюду за кожу. Обверни пулярду въ сало ветчинное и бумагу; зажарь на вертѣлѣ и подавай съ эссенціею ветчинною. Вмѣсто обвертыванія саломъ можно во время жаренія поливать оную масломъ, въ которомъ жарились раковыя шейки.

Пулярда жареная по Ямайски. Положи внутрь ее рагу; обверни по сказанному о пулардѣ съ приборомъ. Зажарь на вертѣлѣ и подавай съ соусомъ аше.

Пу-

Digitized by Google

Пулярда жареная съ анчоусами. Сдѣлай фаршъ изъ сала ветчиннаго, на терку стертаго, съ солью, перцомъ, петрушкою и цибулею изрубленными съ двумя анчоусами; начини пулярду за хлупь; жарь исподоволь на вертѣлѣ, обвернувъ шпекомъ и бумагою. Подавай съ кулисомъ анчоуснымъ. — Цыплятъ можно готовить тѣмъ же образомъ.

Пулярда жареная съ ветчиною. Начини оную по сказанному о пулардѣ съ травами и жарь также. Подавай съ рагу ветчиннымъ. (См. *Ветчина.*) Гарнируй пулярду ломтями ветчины и облей рагу. — Цыплятъ можно готовить тѣмъ же образомъ.

Пулярда жареная съ калорсами. Начини оную тертымъ на терку саломъ ветчиннымъ, смѣшаннымъ съ петрушкою и другими травами, солью и перцомъ. Жарь на вертѣлѣ; подавай съ соусомъ капорснымъ и эссенціею ветчинною. — Цыплятъ готовятъ также.

Пулярда жареная съ корнишонами. Начини оную по сказанному въ предшедшемъ о пулардѣ съ капорсами, и зажарь на вертѣлѣ. Оскреби корнишоны ножемъ; крупные разрѣжь на двое, обвари не много въ кипяткѣ; выложи въ холодную воду. Когда отекутъ, положи ихъ въ хорошую эссенцію, съ прибавкою Чухонскаго масла; увари соусъ, не давая вскипѣть. Облей этимъ пулярду на блюдѣ.

Пулярда жареная съ огурцами синеными. Подлупи у ней кожу на хлупѣ, вынь кость и начини за кожу слѣдующимъ фаршемъ: изруби шпеку обваренаго, ветчины и вымя, смѣшай съ бѣлымъ хлѣбомъ, обмоченнымъ въ сливкахъ, замѣси и столки съ четырью желтками яичными. Отложи сего фаршу нѣсколько. Пулярду завяжи съ обоихъ концовъ; пообжарь въ кострюлѣ и дожаривай на вертѣлѣ. Огурцовъ очистивъ и выдолбивъ, начини отложеннымъ фаршемъ и поступи, какъ сказано въ статьѣ *Огурцы синеные.* Привари ихъ въ кулисѣ

и

Digitized by Google

и эссенціи. Выложи на пуларду. — Цыплятъ можно готовить также.

Пуларда жареная съ оливками. Зажарь оную на вертѣлѣ. Между тѣмъ, какъ она будетъ жариться, сдѣлай рагу изъ печенокъ птичьихъ, телячьяго сладкаго мяса, съ прибавкою одного анчоуса и оливокъ. У пуларды изжарившейся пораздави хлупь, положи въ рагу, чтобъ не много понапиталась, и подавай пуларду на блюдѣ, обливъ рагу. — Цыплятъ готовятъ также.

Пуларда жареная съ оленками. Сдѣлай фаршъ по вышесказанному, съ прибавкою оленокъ; начини пуларду и жарь на вертѣлѣ. Подавай съ рагу оленочнымъ. — Таковымъ же образомъ можно готовить и цыплятъ.

Пуларда жареная съ приборомъ. Расплостай оную по спинѣ и вынь кости только изъ одной хлупи. Сдѣлай фаршъ изъ куринаго бѣлаго мяса, съ вареною ветчиною, шпекомъ, вымемъ, печерицами, травами и пряностьми на желткахъ яичныхъ, съ прибавкою бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ сливкахъ; все мѣлко изрубивъ и столокши, покрой этимъ фаршемъ пуларду со внутренней стороны. Сдѣлай рагу изъ ортолановъ, или коноплянокъ, или перепелокъ, или молодыхъ голубей съ разными нужными приправами; смочи жюсомъ и дай на маломъ огнѣ напитываться; сними жиръ и подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ. Когда остынетъ, выложи это рагу на фаршъ, покрой слегка тѣмъ же фаршемъ Сложи расплостанную пуларду по прежнему и зашей. Обложи ломтями телятины и ветчины, а по томъ обверни бумагою, обвяжи нитками и жарь на вертѣлѣ исподоволь. Когда поспѣетъ, развяжи пуларду, сними съ ней обвертки и подавай съ эссенціею ветчинною, или съ рагу огуречнымъ. — Цыплятъ готовятъ также.

Пуларда жареная съ равиготомъ. Начини оную тѣмъ же образомъ, какъ сказано о пулардѣ жареной по

Digitized by Google

по Англински, и тѣмъ же образомъ зажарь на вертѣлѣ. Пообжарь въ маслѣ коровьемъ, изрубленныхъ эстрагону, съ прибавкою цивету и пимпернелю; накати доброю тонкою эссенціею, лимоннымъ сокомъ, приставь перебираться на малой огонь; увари соусъ и подавай съ пулардою. — Цыплятъ готовятъ также.

Пулярда жареная съ раками. Сдѣлай фаршъ по сказанному о пулардѣ жареной съ огурцами чиненными, и начини онымъ пуларду за кожу; выдѣлай однако пустоту для положенія рагу раковаго, накрой тѣмъ же фаршемъ, и зашей съ обоихъ концовъ; пообжарь въ кострюлѣ, и дожаривай на вертѣлѣ, обвернувъ, какъ сказано о пулардѣ съ приборомъ. Подавай, обливъ рагу раковымъ. — Цыплятъ готовятъ тѣмъ же образомъ.

Пулярда жареная съ рубленными яицами. Начини оную обыкновеннымъ фаршемъ изъ ея печенки и жарь на вертѣлѣ. Возьми четыре желтка яицъ сваренныхъ въ густую, изруби оныя, приставь на огонь съ доброю эссенціею, масломъ Чухонскимъ, солью и перцомъ; привари, не давая кипѣть, приправь лимоннымъ сокомъ, и облей этимъ пуларду на блюдѣ.

Пулярда жареная съ сметаною, чиненая. Жарь на вертѣлѣ; и когда поспѣетъ, выбери кости изъ хлупи. Сдѣлай фаршъ по сказанному о пулардѣ жареной съ огурцами, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, развареннаго съ сливками. Начини этимъ хлупь пуларды, сгладь ножемъ, обмакиваемымъ въ яицо взбитое, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, и обжарь румяно въ сметанѣ въ тортной сковородѣ.

Пулярда жареная съ соусомъ щучьимъ. Сдѣлай соусъ по прежде сказанному о пулардѣ съ приборомъ; начини онымъ пуларду также, и зажарь тѣмъ же образомъ. Сдѣлай кулисъ изъ теляшины и ветчины съ кореньями, давъ онымъ сперва пустить свой сокъ, поприкипѣть; прибавь тогда щепоть муки и растопленнаго

го

Digitized by Google

го шпеку; взмѣшивай, давая нѣсколько разъ вскипѣть; положи щуки изрѣзанной звеньями; смочи жюсомъ пополамъ съ булїономъ, приправь солью, перцомъ, гвоздикою, базиликомъ, лавровымъ листомъ, положи петрушки и цибули цѣлкомъ, печерицъ и трюфелей, ломтиками нарѣзанныхъ, верхнихъ корокъ съ булки, двѣ рюмки вина Шампанскаго, вскипятивъ оное прежде; вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, пропусти сквозь сито, не очень протирая. Естьли кулисъ этотъ не будетъ довольно густъ, прибавь кулису телячьяго и ветчиннаго; держи на горячей золѣ. Облей онымъ пулярду на блюдѣ. — *Цыплятъ* готовятъ также.

Пулярда жареная съ травами. Сдѣлай фаршъ, въ которой положи всѣхъ поваренныхъ травъ. Начини онымъ пулярду по сказанному выше о пулардѣ жареной съ раками. По изжарении тѣмъ же образомъ, подавай съ ветчинною эссенцїею. — *Цыплятъ* готовятъ тѣмъ же образомъ.

Пулярду *съ чеснокомъ* приготовляютъ также, кромѣ, что въ фаршъ, вмѣсто цибули, прибавляютъ чесноку. То же наблюдается и въ разсужденїи цыплятъ.

Пулярда жареная съ устрицами. Начини оную по сказанному о пулардѣ жареной съ раками; но вмѣсто рагу раковаго употреби устричное. — *Цыплятъ* съ устрицами готовятъ тѣмъ же образомъ.

Пулярда жареная съ шїа. Начини оную фаршемъ изъ ея печенки, съ обыкновенными подмѣсями и приправами, на желткахъ яичныхъ. Жарь на вертелѣ, какъ сказано выше о пулардѣ по Кардинальски. Возьми шїа (это растѣнїе Индѣйское, привозимое въ уксусѣ), скроши ломтиками, взогрѣй въ водѣ, не давая вскипѣть, и выложи на рѣшето осякнуть. Когда подавать, взогрѣй шїа въ ветчинной эссенцїи и выложи на блюдо подъ пулярду. — *Цыплятъ* готовятъ также.

Пулярда жареная съ ядрами. Сдѣлай фаршъ по сказанному о пулардѣ жареной съ капорсами, куда прибавь

Digitized by Google

бавь облупленныхъ отъ кожицы ядръ Грецкихъ орѣховъ, базилику, лавроваго листу и тьмину, стертыхъ въ порошокъ; начини пуларду внутрь. Жарь на вертѣлѣ по обыкновенному. Положи въ кострюлю ломть ветчины, приставь на огонь, чтобъ поотопился; смочи бульіономъ, малою долею редукту и кулису; прибавь пучокъ травъ и вари полчаса. Послѣ процѣди соусъ сквозь сито. Ядра обвари, въ фаршъ положи, взогрѣй, а по томъ выклади на блюдо, а на это жаренную пуларду.

Пуларда каннелономъ. Выбери изъ ней всѣ кости и порасплющи слегка скалкою, по расплостаніи по спинѣ. Оба полотка накрой въ ребро рублевое толщиною хорошимъ фаршемъ, сдѣланнымъ изъ птичьяго бѣлаго мяса; каждую половину пуларды закатай съ ломтемъ шпеку въ ситку; обвяжи и свари въ хорошемъ брезѣ. Подавай, обливъ эссенціею, съ фисташками и померанцовымъ сокомъ.

Пуларда каннелономъ съ кардами приготовляется тѣмъ же образомъ и подаютъ оную съ рагу изъ кардовъ.

Пуларда кроликомъ. Выбери изъ оной кости, оставивъ оныя въ ногахъ и крылахъ. Обери мясо филейками съ молодаго кролика средней величины, приправь оное солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, эшалотомъ мѣлко изрубленными и облитыми масломъ Прованскимъ: смѣшай это съ филейками, и набей внутрь пуларды, оправь въ фигуру кролика; зашей и вари на маломъ огнѣ въ добромъ брезѣ. Смочи рюмкою вина Шампанскаго и бульіономъ, прибавь пучокъ травъ, соли и крупнаго перцу. Когда поспѣетъ, выложи пуларду въ соусникъ, а въ соусъ прибавь ложку кулису, процѣди сквозь сито и выложи подъ пуларду.

Пуларда крошевомъ. Сдѣлай вкусной соусъ изъ печерицъ; положи въ него скрошенное мясо, обобранное

съ

Digitized by Google

съ остатковъ жареной холодной пуларды. Взогрѣй, не допуская вскипѣть, подбивъ нѣсколькими яичными желтками и сметаною; приправь лимоннымъ сокомъ и подавай, гарнировавъ обжареными въ маслѣ коровьемъ корками бѣлаго хлѣба.

Пуларда крустадомъ. Нашпекуй оную дробнымъ шпекомъ и ветчиною. Задержи въ добромъ брезѣ, съ прибавкою малой доли молока. Когда поспѣетъ, остуди. Сдѣлай легкой соусъ Сенменульдской изъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, съ солью и перцомъ, подбей двумя яичными желтками и малымъ дѣломъ молока. Приваривъ, облей онымъ пуларду, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и запеки румяно въ печи. Подавай съ пуавradомъ.

Пуларда маринированная. (См. Рябцы маринированные.) Разность лишь на, что пуларду надобно держать въ маринадѣ по крайней мѣрѣ шесть часовъ. — Цыплятъ готовятъ также.

Пуларда на золѣ. Приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ голуби на золѣ. Смотри въ статьѣ *Голуби.*

Пуларда, остатки оной съ базиликомъ. Возьми остатки отъ стола жареной пуларды, разними въ части, выбери изъ оныхъ кости, оправь и слупи кожу; послѣ чего положи въ брезъ: именно, положи въ кострюлю бульїону, соли, перцу, много базилику, пучокъ петрушки и цибули, луковицъ, корней и не много лимону свѣжаго. По свареніи остуди. Обмочи куски въ жиръ снятой съ бреза, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обмочи взбитымъ яицомъ, еще обваляй крошками и обжарь въ салѣ. Подавай, поклавъ куски въ круглой бѣлой выдолбленной хлѣбъ, накрывъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Пуларда, остатки оной въ рагу. Пообвари въ кипяткѣ телячьяго сладкаго мяса, разрѣжь оное на четверо или на шестеро, обжарь въ маслѣ коровьемъ съ

Digitized by Google

печерицами, накрошенными жеребейками и пучкомъ травъ; смочи жюсомъ пополамъ съ бульіономъ; сними жиръ, подбей кулисомъ. Остатки пуларды обобравъ, взогрѣй въ бульіонѣ и облей вышесказаннымъ рагу.

Пуларда по Берріеву. Выбери изъ оной кости, начини хорошимъ салпико. (См. это слово.) Оправь пуларду въ прежнюю форму, и опустивъ нитками, положи въ кострюлю, и накрывъ, ничѣмъ не смачивая, приставь на малой огонь. Когда поспѣетъ, подавай, спрыснувъ кругомъ крупнымъ перцомъ, и обливъ сокомъ лимоннымъ и померанцовымъ.

Пуларда по Бургиньіонски. Обжарь пуларду въ маслѣ коровьемъ; вынь по томъ изъ кострюли, а въ масло положи два ломтя телятины, ломть шпеку, на ломти пуларду хлупью внизъ, прибавь нѣсколько луковицъ изрѣзанныхъ ломтиками и корней; смочи бульіономъ и полрюмкою вина Шампанскаго; накрой ломтями шпеку, спрысни солью и крупнымъ перцомъ и ужаривай на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложи пуларду на блюдо, соусъ процѣди сквозь сито и увари; естьли соусъ будетъ тонокъ, приправь лимоннымъ сокомъ и счепотью обваренной и изрубленной петрушки.

Пуларда по Монтморенсову. Опаливъ пуларду, вынь вонъ грудную кость, выпотроши обыкновеннымъ образомъ. Вынимая грудную кость, остерегайся разорвать бѣлое мясо: послѣ сего набей въ курицу свернутой бумаги и нашпекуй, а совершивъ это, бумаги вынь вонъ. Начини въ пуларду рагу, сдѣланное изъ телячьяго сладкаго мяса, печенокъ, печерицъ, рубленныхъ яицъ, обжаренныхъ въ коровьемъ маслѣ, съ пучкомъ травъ, смочивъ жюсомъ пополамъ съ бульіономъ; когда рагу сварится, сними съ онаго жиръ, прибавь немного кулису и приправь вкусно. Надобно, чтобъ сокъ въ рагу былъ густъ и не въ большемъ количествѣ. Остудивъ рагу, положи въ пуларду, зашей, чтобъ ничего не вытекло.

Digitized by Google

Положи послѣ пуларду въ кострюлю и вари въ брезѣ съ бульіономъ, корнями, луковицами, пучкомъ, солью и перцомъ. Когда поспѣетъ, заглассируй пуларду. Для глассу возьми ломть телятины отъ голяшки, скроши жеребейками; прижарь сперва жеребейки одни, послѣ смочи добрымъ бульіономъ и увари глассъ, какъ для фрикандо, процѣди и опять приставь на огонь. Глассируй какъ фрикандо и обжарь. Подавай съ вышепомянутымъ соусомъ, приправивъ оной лимоннымъ сокомъ.

Пуларда по Прованскі. Оная приготовляется по нижесказанному о пулардѣ съ оливками. Въ рагу прибавить надобно капорсовъ, Прованскаго масла и добраго кулису для огущенія. — *Цыплятъ* готовятъ также.

Пуларда по Татарски. Расплостай по спинѣ двухъ пулардъ, расправь и расколоши обухомъ ножа. Положи въ кострюлю съ растопленнымъ ветчиннымъ саломъ, изрубленными петрушкою, цибулею и душистыми травами; обложи пуларду этими приправами снизу и сверху. Дай напитываться два часа. Приставь послѣ кострюлю на горячую золу. Пуларду обвалай крошками бѣлаго хлѣба и обжарь хлѣбъ въ печи. Подавай горячую съ соусомъ аше. (См. *Соусъ.*) — *Цыплятъ* готовятъ тѣмъ же образомъ.

Пуларда по Фламандски. Положи оную въ горшокъ съ четвертинами кочня капусты, обваренными и опутанными нитками. Обланшируй въ кипяткѣ безъ четверти фунтъ ветчиннаго сала, надрѣзавъ куски листками, чтобъ держались на своей кожѣ. Налей бульіономъ, приправь солью и перцомъ; вари на маломъ огнѣ. Выложи пуларду на блюдо, капусту вокругъ ее, а сало сверху. Прибавь масла въ кулисъ, взвари и облей этимъ капусту.

Пуларда, рагу изъ оной. Убитую и замореную пуларду нашпекуй крупнымъ шпекомъ, разрѣжь надвое, обжарь въ красной подпалкѣ изъ муки съ коровьимъ масломъ.

Digitized by Google

сломъ. Смочи бульёономъ, приправь пучкомъ травъ, печерицами, трюфелями, солью и перцомъ. Когда поспѣетъ и сокъ рагу поукипитъ, вылей на блюдѣ на пуларду, гарнированную обжаренными въ маслѣ печенками и петрушкою.

Пуларда скатанная съ пѣтушьими гребнями. Разплостай оную и выбери кости; начини смѣсью изрубленнаго бѣлаго птичьяго мяса, толченаго сала, бѣлаго хлѣба, досуха варенаго въ сливкахъ, съ приправами обыкновенными, и замѣсивъ на шести желткахъ яичныхъ. Наложи со внутренности каждой половины пуларды сего фаршу и сгладь, помазывая взбитымъ яицомъ. Скатай половины, обверни саломъ и ситкою, опутай нитками и вари въ хорошемъ брезѣ. Подавай съ рагу изъ пѣтушьихъ гребней.

Пуларда съ галантиномъ. Разними пуларду на двое, выбери кости, наложи на половины фаршу, сдѣланнаго изъ птичьяго изрубленнаго и столченаго мяса, съ прибавкою сала говяжьяго, ветчиннаго обвареннаго, хлѣба бѣлаго варенаго до осушенія въ сливкахъ, изрубленныхъ петрушки, цибули и печерицъ, соли и перцу, замѣсеннаго на пяти желткахъ яичныхъ. Сверху наложи накрошенныхъ полосками трюфелей, сала, ветчины, фисташекъ. Таковымъ образомъ накладывай слоями фаршъ и полоски; верхній слой долженъ быть изъ фаршу, которой сгладивъ взбитымъ яицомъ, скатать половинки, обвернуть саломъ и ситкою, опутать нитками и варить въ хорошемъ брезѣ, въ которомъ по свареніи дать остынуть и выпрокинуть на салфетку, постланную на блюдѣ.

Пуларда съ кровью. Выпотрошивъ, вынь грудную среднюю кость. Возьми стаканъ свиной крови, полфунта свинаго подчеревка, мѣлко изрубленнаго, петрушки, цибули, печерицъ, также изрубленныхъ, счепоть кишнецу толченаго, соли, крупнаго перцу, и замѣси на шести желткахъ яичныхъ: привари, не давая вскипѣть;

Digitized by Google

а когда сгустится и остынетъ, положи это въ пуларду, зашей и обжарь слегка въ жиру; дожарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Подавай съ хорошею эссенціею.

Пуларда съ лукомъ. См. Пуларда въ минуту.

Пуларда съ оливками чиненными. Начини оную по сказанному о пулардѣ съ приборомъ за кожу описаннымъ тамъ фаршемъ. Внутрь положи какого нибудь густаго рагу, зашей и вари въ добромъ брезѣ между двухъ огней. Подавай съ рагу изъ оливокъ чиненыхъ (см. *Оливки*), приваренныхъ въ хорошей эссенціи.

Пуларда съ печенками. Начини пуларду фаршемъ сдѣланнымъ изъ ея печенки, съ ветчиннымъ саломъ, на терку стертымъ, рубленными петрушкою, цибулею и печерицами, съ солью и перцомъ, на двухъ желткахъ яичныхъ. Зашей съ обоихъ концовъ, чтобъ фаршъ не выпалъ; обжарь въ жиру и дожарь на вертѣлѣ, обвернувъ шпекомъ съ бумагою. Подавай съ рагу изъ печенокъ: возьми птичьихъ печенокъ, обланшировавъ, вари въ хорошей тонкой эссенціи, сними жиръ, приправь вкусно съ прибавкою лимоннаго соку.

Пуларда съ сметаною. Возьми пуларду жареную на вертѣлѣ, холодную; выбери съ хлупи бѣлое мясо, не касаясь крылъ и ногъ. Сдѣлай изъ онаго фаршъ съ телятиною и толченымъ ветчиннымъ саломъ, хлѣбомъ бѣлымъ, размоченнымъ въ смешанѣ, на яичныхъ желткахъ, съ обыкновенными приправами; наложи фаршъ на хлупь, оправь въ прежній видъ и сгладь ножемъ, обмокаемымъ во взбитомъ яицѣ; облепи крошками бѣлаго хлѣба, накрой ломтями шпеку, и поставивъ въ печь въ тортной сковородѣ, запеки. Подавай, снявъ шпекъ, съ хорошею эссенціею.

Пуларда съ соусомъ Сенменульдскимъ. Сложивъ оную по обыкновенному, разними на четыре равныя части; задержи въ хорошемъ брезѣ съ молокомъ и кишнецомъ,

Digitized by Google

цомъ. Когда поспѣетъ, вынь и остуди; обмочи въ яицо взбитое, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обмочи ея жиромъ, очерпаннымъ изъ бреза, еще обваляй въ крошкахъ, запеки румяно и подавай къ ней ремуладъ въ особливой соусницѣ.

Пуларда съ угремъ. Расплостай оную по спинѣ, расправь и выбери кости. Очисти угря и выбери изъ онаго кости; разрѣжь полосками, мѣрою противъ длины пуларды; обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ съ петрушкою, цибулею, другими приправами, солью и перцомъ. Уклади полоски на пуларду, скатай оную, обверни ломтями шпеку, послѣ ситкою и обвяжи нитками. Вари въ брезѣ, въ которой прибавь двѣ рюмки вина Шампанскаго. Когда поспѣетъ, вынь, дай отечь; подавай, обливъ рагу изъ молокъ съ свѣжими трюфелями и виномъ Шампанскимъ. — *Цыплятъ* готовятъ также.

Пуларда сюрпризомъ. См. Пуларда, чтобы удивить.

Пуларда филейками съ селлереею. Обваривъ селлерею въ кипяткѣ, вари въ доброй эссенціи съ приправами. Положи туда же филейки, обобранныя съ пуларды, подаванной на столъ, привари, не допуская вскипѣть.

Пуларда филейками въ рагу бѣломъ. Сдѣлай обыкновенное рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, съ прибавкою ломтика ветчины. Положи въ рагу филейки, обобранныя съ осташковъ жареной пуларды, взогрѣй, не давая кипѣть; подбей сметаною и желтками яичными; приправь лимоннымъ сокомъ.

Пуларда чиненая раками. Оправь пуларду, какъ бы къ жаренію на вертѣлѣ. Ошпари раковъ и вылущи шейки и икру, когда оная есть; прочее столки; послѣ чего смѣшавъ съ коровьимъ масломъ, вари: когда масло напитается раковыми частьми, прожми сквозь салфетку, крѣпко сгнетая; *такимъ-то образомъ дѣлается раковое масло.* Возьми обваренное телячье сладкое мясо,

Digitized by Google

раковыя вылущенныя шейки, петрушки, цибули, печерицъ, телячьяго почечнаго сала и шпеку обваренаго, сдѣлай изъ всего сего фаршъ на раковомъ маслѣ и четырехъ желткахъ яичныхъ. Сдѣлай ямку въ бѣломъ мясѣ пуларды около средней кости хлупьной, положи въ нее сего фаршу, также за кожу и во внутреннюю пустоту; обверни нитками, зашей и жарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Помазывай жиромъ, стекающимъ съ нее во время жаренія. Фаршъ прежде начиненія пуларды надобно остудить на льду. Возьми отложенную раковую икру, столки въ иготи, разведи не много бульіономъ и съ прибавкою доброй эссенціи увари, не давая кипѣть. Выложи подъ пуларду и подави лимоннаго соку.

Пуларда, чтобы удивить, или сюрпризомъ. Опаливъ пуларду, разрѣжь кожу на четверо, то есть, слупи оную съ обоихъ крылъ и ногъ съ мясомъ, но не повредивъ кожу; вынь вонъ кости, оставивъ концы оныхъ наружные; подлупи кожу съ каждаго члена, не отдѣляя однако оную совсѣмъ. Сдѣлай фаршъ изъ бѣлаго мяса пуларды, съ саломъ говяжьимъ и ветчиннымъ обвареннымъ, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку и мякишемъ бѣлаго хлѣба, до суха варенымъ въ сливкахъ; замѣси на четырехъ или пяти яичныхъ желткахъ и приправь вкусно. На каждомъ членѣ наложивъ фаршу, сдѣлай въ немъ ямку и наполни въ оныя рагу, сдѣланнаго изъ телячьяго сладкаго мяса, печерицъ, печенокъ птичьихъ, все скрошивъ дробными жеребейками, съ обыкновенными приправами; рагу клади, когда остынетъ, накрой тѣмъ же фаршемъ: сгладь взбитымъ яицомъ, и натянувъ кожу, держащуюся къ концу кости, расправь оную. Полей въ кострюлю ломтей шпеку и приправь тѣмъ, изъ чего обыкновенно дѣлаютъ брезъ: уклади на это члены пуларды, накрой ломтями шпеку, смочи не много бульіономъ и приставь на слабой огонь. Когда поспѣетъ, вынь осторожно

Digitized by Google

но члены, чтобы не разломить, поклади на блюдо; обверни каждой членъ въ сальникъ, обваляй крошками бѣлаго хлѣба и запеки румяно въ печи. Послѣ отеревъ сало, подавай съ хорошею эссенціею.

Замѣчаніе Медицинское.

Пуларда, курица, цыпленокъ и каплунъ, имѣющія тѣло мягкое и хорошо приготовленныя, составляютъ пищу сочную, нѣжную, питательную, легкую для желудка и здоровую, которую можно давать особамъ самаго слабаго сложенія, и даже выздоравливающимъ послѣ болѣзней, когда позволено имъ ѣсть мясо: такovымъ давать крыла и бѣлое мясо. Птицы сіи во всякомъ приготовленіи пища здоровая.

ПУНШЪ. Смотри въ статьѣ *Напитки крѣпкіе.*

ПУПЕЛИНЪ. (С. *Пирогъ.*) Пирожное вкусное, дѣлаемое изъ масла коровьяго, молока, свѣжихъ яицъ, крупичатой муки, сахару и лимонной корки.

Возьми четверть штофа воды, 32 золотника масла коровьяго, крошечку соли и взвари это вмѣстѣ. Когда закипитъ, положи крупичатой муки столько, сколько впитаться можетъ; увари до сгущенія и составь кострюлю съ огня. Когда остынетъ, выпусти дюжину или четырнатцать яицъ, и вмѣшивай одно по одномъ въ тѣсто. Возьми бумагу, вдвое сложенную, величиною по блюду, на которомъ подавать. Изъ бумаги этой сдѣлать окраекъ пальца въ четыре вышиною, приклѣить къ блюду яичнымъ желткомъ и засушить. Бумагу со внутренности всюду вымазать коровьимъ масломъ и положить приготовленное тѣсто; запечь въ печи. Когда поспѣетъ и довольно вздуется, взрѣжь по срединѣ и выбери тѣсто, которое не пропеклось. Растопи Чухонскаго масла, влей въ средину, а съ наружности обмажь онымъ кистью, усыпь всюду мѣлкимъ сахаромъ и сухимъ въ сахарѣ варенымъ померанцовымъ цвѣтомъ; растолокши оной, заглассируй противу огня. Сверху уклади полосками въ сахарѣ вареной лимонной корки.

Digitized by Google

ПУПЕТОНЪ. (С. *Повар.*) Родъ крошева, приготовляемаго въ мясоѣдъ и въ постъ.

Пупетонъ изъ голубей. Взявъ ядерную часть отъ телячей голяшки, изруби дробно; также изруби говяжьяго сала: столки оныя вмѣстѣ въ иготи, приправивъ солью, перцомъ, зубкомъ чесноку, и замѣсивъ на трехъ желткахъ и двухъ цѣлыхъ яицахъ. Вымажь малую сковороду растопленнымъ ветчиннымъ саломъ; обмочи руку въ воду и разомни фаршъ, чтобы облѣпить онымъ дно и стѣны кострюли; сдѣлавъ это, сгладь яицомъ взбитымъ. Шесть молодыхъ голубей выпотрошивъ, сложи имъ ноги, свари въ водѣ, положи въ кострюлю особливую, къ нимъ пѣтушьихъ гребней, обвареное и на четверо разрѣзанное телячье сладкое мясо, печерицъ, пучокъ травъ, ломть ветчины, кусокъ масла коровьяго; поужарь, смочи жюсомъ и бульёномъ. Когда это рагу поспѣетъ, тогда положи голубятъ и гребни; привари, и снявъ съ огня, остуди. Сперва на приготовленной въ кострюлѣ фаршъ уклади голубятъ хлупьми внизъ, а по томъ вылей рагу. Накрой тѣмъ же фаршемъ; сгладь ножемъ, обмакая оной въ яицѣ взбитомъ. Запеки между двухъ огней, оботри съ пупетону жиръ и подавай, обливъ хорошею эссенціею.

Пупетонъ изъ рыбы по Италіански. Возьми двухъ карпей, или какой угодно рыбы: сними кожу и обери все мясо; изруби оное, смѣшай съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, до суха вываренымъ съ сливками, петрушкою, цибулею, печерицами, зубочкомъ чесноку; замѣси на шести яичныхъ желткахъ, приправь солью и перцомъ; столки все это, съ прибавкою куска коровьяго масла. Кострюлю вымажь коровьимъ масломъ и уложи лоскутами бумаги, треугольниками нарѣзанными и въ коровьемъ растопленномъ маслѣ обмоченными. Уложи на нихъ по дну и стѣнамъ приготовленной фаршъ. Положи въ него густое рагу изъ молокъ; накрой тѣмъ же фаршемъ. Запеки по вышесказанному о пупетонѣ изъ голу-

Digitized by Google

голубей. Когда поспѣетъ, выпрокинь на блюдо, обери бумагу и подавай, обливъ соусомъ Италіанскимъ. Для онаго изруби печерицъ, обжарь въ Провансномъ маслѣ, съ пучкомъ и счепоточкою чесноку; смочи рюмкою вина бѣлаго, малою долею кулису; привари и приправь вкусно.

Пулетонъ лостной. Сдѣлай хорошее годиво изъ мяса карпьяго и угреваго, съ приправами, мякишемъ бѣлаго хлѣба и мукою; положи въ кострюльку, обливъ снизу и сверху Чухонскимъ масломъ, и обложивъ филейками шолей, или иныхъ рыбъ. Обжарь въ маслѣ же донушекъ артишочныхъ, печерицъ и опенокъ: положи къ годиво; обжарь пупетонъ между двухъ огней и выпрокинь на блюдо.

ПУПЬЕТЫ или ПОПЬЕТЫ. (С. *Повар.*) Возьми столькожъ ломтей телятины, сколько и ломтей ветчиннаго сала. Телятину избей, наложи на оную фаршу, сдѣланнаго изъ телятины, съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, ветчиннымъ саломъ, обыкновенными приправами и зубкомъ чесноку. Скатай ломти туго, обвяжи нитками, взнижи на малой вертѣлокъ, обвернувъ бумагою, и жарь. Когда почти поспѣютъ, сними бумагу, обваляй крошками бѣлаго хлѣба и дожарь румяно. Можно сіи пупьеты и шпековать, обжаривать въ красной подпалкѣ съ изрубленными трюфелями и сморчками, а подавать, приправивъ жюсомъ и малою долею кулису.

Пульеты изъ карпія. Съ двухъ хорошихъ карпей снявъ кожу, обобрать съ костей все мясо и сдѣлать пупьеты на кожѣ карпей по вышесказанному. Подавать съ эссенціею и лимоннымъ сокомъ.

Пульеты изъ телятины съ салліко. Сдѣлавъ пупьеты изъ телятины по сказанному сначала, нашпековать оныя, а зажаривъ, подавать съ слѣдующимъ салнико: возьми обвареное телячье сладкое мясо, разрѣжь

Digitized by Google

оное жеребейками, также скроши ломтикъ ветчины и печеницъ; обжарь съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ; смочи жюсомъ и бульіономъ; сними жиръ и приправь вкусно. Когда поспѣетъ, прибавь корнишоновъ скрошенныхъ, и подавай съ пупьетами.

ПУРЕ. Смотри *Кисель.*

ПУСТАРНАКЪ. (С. *Повар.*) Растѣніе, котораго въ Поварнѣ употребляется корень, запахомъ и вкусомъ пріятный и ароматическій. Идетъ оной въ супы, рагу и кулисы. Дѣлаютъ изъ онаго и особливыя блюда.

Замѣчаніе Медицинское.

Корень этотъ свойства слегка отверзающаго утробу и изводитъ мокроты. Можно оной употреблять во всякое кушанье; отъ сего будетъ оное здоровѣе. Но во многомъ количествѣ ѣсть сіи корни могутъ только люди, имѣющіе крѣпкой желудокъ.

ПШЕНО САРАЦИНСКОЕ. (С. *Повар. Прислѣш. и Канд.*) Хлѣбныя зерна Восточныхъ странъ; лучшее это пшено привозятъ изъ Ишпаніи и Піемонта. Употребляется оное многочастно въ Поварнѣ Приспѣшниками и Кандитерами.

Пшено Сарацинское въ карамелѣ. Развари оное въ небольшомъ количествѣ воды; смочи вскипяченнымъ молокомъ; брось соли и не много сахару. Когда сдѣлается густая каша, развари съ водою сахару въ карамель, и когда сдѣлается коричнаго цвѣту, выдей на блюдо горячій, тотчасъ положи пшено, смѣщай и сгладь карамель сверху.

Пшено Сарацинское густое. Полфунта онаго перебравъ, перемой въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ; обвари въ водѣ до половины спѣлости и откинь на сито отечь. Послѣ вари на маломъ огнѣ съ бульіономъ и ветчиннымъ саломъ По свареніи густомъ смочи не много бульіономъ и вымѣшай, чтобъ не осталось комковъ. Подавая, облей жюсомъ.

Пшено

Digitized by Google

Пшено Сарацинское дутое. Возьми двѣ ложки муки изъ онаго, размѣшивай мало по малу, подливая сливокъ; разведи послѣ сливками жидко, прибавь сахару и корицы кусочками, корки свѣжаго лимону, воды розовой; вари цѣлой часъ, безпрестанно мѣшая. Протри сквозь сито, прибавь въ протертое шесть яичныхъ голичкомъ взбитыхъ бѣлковъ; вымѣшавъ, выложи на блюдо, поставь въ печь позапечься. Глассируй мѣлкимъ сахаромъ и раскаленною лопаткою.

Пшено Сарацинское по Канцлерски. Перебравъ лучшаго пшена, перемой оное въ нѣсколькихъ водахъ; дай осякнуть и высуши на огнѣ. Развари въ молокѣ; высыпь на блюдо горсть мѣлкаго сахару, на оной выложи пшено, не очень густо уваренное; вымѣшай, посыпь сверху сахаромъ и толченою корицею. Запеки въ печи, или раскаленною лопаткою.

Пшено Сарацинское постное. Разваривъ пшена въ водѣ, откинь на рѣшето и доваривай послѣ въ бульйонѣ постномъ, вываренномъ изъ корней пустарнаку, моркови, луковицъ, корней петрушки, капусты, селлереи, брюквы на гороховомъ отварѣ, съ прибавкою масла коровьяго и луковаго соку. Вари три часа, приправь вкусно и подавай среднею густотою. — Можно вмѣсто луковаго соку бульйонъ подбить шестью яичными желтками, разболтавъ оные съ тѣмъ же бульйономъ, и взогрѣвъ, чтобъ подбивка была столькожъ горяча, какъ и пшено. — Тѣмъ же образомъ можно варить оное и на бульйонѣ мясномъ.

Пшено Сарацинское разварное бѣлое. Развари оное въ хорошемъ мясномъ бульйонѣ, съ кускомъ ветчиннаго сала. Когда поспѣетъ, прибавь кусочку бѣлаго.

Пшено Сарацинское съ молокомъ. Развари оное сперва въ водѣ; а когда откинуто будетъ и осякнетъ, положи въ кострюлю, вливай мало по малу молока, пока поспѣетъ и будетъ ни жидко ни густо. Приправь крошечкою соли и сахаромъ.

За-

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Пшено это свойства мягчащаго, питательнаго, легкаго для желудка, и очень здорово. Можно употреблять оное особамъ, имѣющимъ желудокъ очень слабой, но не очень густое. Полезно частое онаго употребленіе подверженнымъ поносамъ, истощанію, ревматизмамъ, судорогѣ, кашлю и колике; пища эта ослабляетъ эти припадки.

ПЫШКИ. (С. *Прислѣш.*) Замѣси нѣсколько крутое тѣсто изъ крупичатой муки на десяти желткахъ яичныхъ и сметанѣ. Раскатай оное сколько возможно тонеѣ, помажь сверьху распусченнымъ коровьимъ масломъ, усыпь толчеными сахаромъ и корицею. Положи на бумагу и запеки въ печи не очень горячей, чтобъ не пригорѣло. Названіе оному дано по тому, что пропекаясь, очень вздувается.

ПѢНЫ. (С. *Канд.*) Это родъ мороженыхъ, подаваемыхъ въ постольникѣ.

Пѣна изъ кофе. Полфунта сженаго и просѣяннаго кофе положи въ полбутылку кипящей воды, дай стоять полчаса; послѣ слей жижу, подбей шестыс яичными желтками, прибавь полбутылки сливокъ и полфунта сахару, взбивай голичкомъ въ пѣну; естьли сливки не хорошо взбиваются, подбавь яичныхъ бѣлковъ; снимай пѣну ложкою на сито; протяви въ рѣшетчатую лужку, расклади въ стаканы и заморозь въ нихъ пѣну на льду толченомъ, съ солью и селитрою смѣшанномъ.

Пѣна изъ сливокъ. Потребно къ сему бутылка сливокъ, полфунта сахару, корка съ одного свѣжаго лимону обтертая на сахаръ. Впрочемъ поступается по вышеписанному.

Пѣна изъ шафрану. Два золотника шафрану положивъ въ стаканъ сливокъ, настаивай въ горячей водѣ; послѣ процѣди, прибавь три стакана сливокъ въ про-

Digitized by Google

процѣженное и полфунта сахару. Сдѣлай пѣну и замерозь въ стаканахъ по вышеписанному.

Пѣна изъ шоколаду. Полфунта шоколаду стертаго размочи рюмкою воды въ кострюлечкѣ, распусти, мѣшая на горячей золѣ; подбей шестью яичными желтками и разведи бутылкою сливокъ; прибавь полфунта сахару; взбивай въ пѣну и поступай впрочемъ по сказанному выше.

ПѢТУХЪ. (С. *Повар.*) Самецъ курицы. Мясо онаго сухо и мало употребляется въ Поварнѣ; но гребни пѣтушьи составляютъ блюдо деликатное. См. *Гребни.* Бульйонъ, вываренной изъ стараго пѣтуха, очень крѣпителенъ.

ПЮИ д' АМУРЪ, то есть *колодезь любовной.* (С. *Присл.*) Сдѣлай слоеное тѣсто изъ лучшихъ припасовъ и дай оному устояться нѣсколько часовъ. Возьми жестяную форму, нарочно для высѣканія тѣста сдѣланную. Раскатай тѣсто въ листъ очень тонкой, высѣки формою нѣсколько листковъ и нѣсколько крестиковъ. Наложи листъ на листъ, смазывая яицомъ, чтобъ вышли колодцы, имѣющіе внутри пустоту. Каждой колодезь примажь къ поддонку изъ того же тѣста; запеки въ печи. Крестики запеки особливо. Послѣ того наполни колодцы какими угодно варенъями или конфектами; накрой каждой крестикомъ. Заглассируй сахаромъ.

Р.

РАВІОЛИ. (С. *Присл.*) Изруби жареной телятины, приставь на огонь въ кострюлѣ масла коровьяго, положи въ него мясное крошево, прибавь мѣлко скрошенной лимонной корки, мушкатнаго цвѣту, коринки, не много крошекъ бѣлаго хлѣба и ложку винограднаго вина: замѣси и выложи на блюдо, чтобъ остыло.

При-

Digitized by Google

Приготовь слѣдующее тѣсто: насыпь на столъ муки, выпусти на нее три яица, положи кусокъ масла въ яицо величиною, смочи двумя ложками молока, замѣси, присоливъ не много, не очень крутое тѣсто, и раскатай оное какъ возможно тоне. Раскатавъ, намажь взбитыми яицами, клади крошево мясное къ одной сторонѣ кучками, одну отъ другой пальца на два разстоянїемъ; загни порожжую половину тѣстянаго листа на кучки, обойди пальцами каждую кучку, чтобъ тѣсто слиплось, обрѣжь рѣзцомъ наподобїе маленькихъ полумѣсяцовъ. Сїи пирожки, приставивъ въ водѣ на огонь и бросивъ соли, вари нѣсколько времени. Между тѣмъ изруби мѣлко два яица въ густую сваренныхъ, и отпуская равїоли на столъ, вымажь блюдо коровьимъ масломъ, посыпь оное остатками крошева мяснаго, покладi равїоли, посыпь оныя рубленными яицами, полей двумя ложками отвару, въ которомъ равїоли варились, и еще до шемна поджареннымъ масломъ коровьимъ. — Можно сїи равїоли подавать и просто жареныя въ коровьемъ очищенномъ маслѣ или салѣ.

Равїоли калбасныя дѣлаются изъ свинины: взявъ онаго кусокъ съ саломъ, очистить отъ кожи и жилъ, изрубить мѣлко, приправить имбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и мѣлко скрошенною лимонною коркою, присолить и перемѣшать. По томъ дѣлать равїоли изъ того же тѣста, и впрочемъ поступать по вышеписанному.

Равїоли роковыя. Взять около шестидесяти раковъ, обрѣзать у нихъ головы спереди, чтобъ отнять внутреннюю горечь, столочь послѣ въ иготи въ тѣсто; налить хорошимъ молокомъ, разболтать мутовкою и протирать сквозь сито, пока еще проходить будетъ. Процѣженное приставь на огонь въ кострюлѣ, мѣшай безпрестанно; это наконецъ сварится какъ творогъ, которой откинь на сито, и когда сыворотка стечетъ, положи въ ступку и перетри мягко. Прибавь къ сему на-

Digitized by Google

намоченнаго въ сливкахъ и выжатаго папушника, мушкатнаго цвѣту, мѣлко скрошенной лимонной корки, полфунта раковаго масла, десять яичныхъ желтковъ и пять цѣлыхъ яицъ: вымѣшивай все это добрые полчаса. Напослѣдокъ подбавь четверть фунта мѣлкаго сахару: и начинка сіа будетъ готова. Послѣ въ вышеписанномъ тѣстѣ дѣлай равіоли, вари оныя въ кострюлѣ въ прѣсномъ молокѣ, чтобъ разъ вскипѣли. Сдѣлай на блюдѣ изъ тѣста окраекъ, вымажь блюдо масломъ, положи въ него равіоли, посыпь рубленными фисташными или миндальными ядрами; вылей молоко, въ которомъ равіоли варились, спрысни сверьху раковымъ масломъ, посыпь крошками бѣлаго хлѣба, поставь въ печь и запеки, а вынувъ, посыпь мѣлкимъ сахаромъ.

Таковымъ же образомъ дѣлаютъ равіоли изъ карпьихъ молокъ, икры и печенки щучьей, печенокъ налимовыхъ, телячьяго легкаго и печени, спинату и тому подобнаго.

РАГУ. (С. *Повар.*) Особливый способъ приготовленія различныхъ веществъ, которыми мы питаемся. Поелику вещества сіи даютъ онымъ разныя прозванія, то и описаны оныя въ статьяхъ, предлагающихъ о какомъ либо питательномъ веществѣ: на примѣръ въ статьѣ *Баранина*, можно сыскать *рагу изъ баранины*, въ статьѣ *Огурцы*, описано *рагу огуречное*, и такъ далѣе.

Вообще рагу значитъ, смѣсь нѣкіихъ отборныхъ или лакомыхъ веществъ, каковы телячье сладкое мясо, пѣтушьи гребни, печенки налимовъ, трюфели и проч. отваренныя, или маринированныя способомъ, возвышающимъ ихъ вкусъ; а по томъ приваренныя съ разными приправами въ какомъ нибудь соку или жюсѣ, или эссенціи; извлеченной изъ мясъ и другихъ веществъ. — Для лучшаго уразумѣнія опишемъ здѣсь нѣсколько способовъ къ приготовленію различныхъ рагу, которыя подаются либо просто, или служатъ гарниторомъ разныхъ антре и жареныхъ мясъ.

Рагу

Digitized by Google

Рагу ветчинное. Возьми четыре или шесть ломтиковъ ветчины равной мѣры, вымачивай оные въ водѣ часъ; послѣ оботри, положи въ кострюлю, приставь на огонь, чтобъ поотопились и поприкипѣли. Тогда ветчину вынувъ, положи въ кострюлю не много кулису, дай нѣсколько разъ вскипѣть, чтобъ отстало прикипѣвшее, процѣди сквозь сито, подбавь ниточку уксусу и крупнаго перцу. Это рагу служитъ къ гарнированію антре какихъ угодно. Естьли же подавать оное въ антреме, обжарь ломтиковъ бѣлаго хлѣба въ маслѣ коровьемъ и выложи на нихъ рагу въ соусникѣ.

Рагу говяжьихъ губъ съ зеленымъ горохомъ. Вылущеныхъ зернъ зеленаго гороху свари мягко въ мясномъ отварѣ. Губы, свареныя особливо, скроши мѣлкими жеребейками, и отбавя соку изъ гороху, положи въ него губы, прибавь мушкатнаго цвѣту, луковицъ, нашыканныхъ гвоздикою, крошекъ бѣлаго хлѣба, кусочковъ ветчины, не много коровьяго масла, крошечку соли, и привари.

Рагу говяжьихъ небныхъ частей. Облупивъ кожу съ трехъ говяжьихъ небныхъ частей, вари въ бульіонѣ съ солью, перцомъ, нѣсколькими корнями, луковицами и пучкомъ травъ. Когда поспѣютъ, остуди и разрѣжь полосками; обжарь съ кускомъ масла коровьяго, печерицами и пучкомъ травъ; поужаривъ, смочи жюсомъ и бульіономъ, сними жиръ, дай вскипѣть нѣсколько разъ, подбавь кулису ветчиннаго, ниточку уксусу и подавай въ числѣ орсдевровъ.

Рагу гороховое. Взявъ желаемое количество зернъ зеленаго гороху, обжарь въ коровьемъ маслѣ, съ пучкомъ травъ и ломтемъ ветчины; когда ужарится, смочи жюсомъ, кулисомъ и малою долею бульіону; жиру не снимай. Когда сокъ повыкипитъ, брось кусочикъ сахару и крошечку соли. Подавай съ какимъ угодно мясомъ.

Рагу

Digitized by Google

Рагу грибное. Очистивъ и перемывъ грибы какіе угодно, отварить и дать осякнуть на полотенцѣ. Приставь въ кострюлѣ четверть фунта коровьяго масла; когда распустится, положи въ него грибы съ пучкомъ травъ и луковицами. Естьли грибы дадутъ много соку, уварить, подбить ложкою муки и смѣтаною, еще уварить. Наконецъ, подбивъ шестью яичными желтками, и приправивъ мушкатнымъ цвѣтомъ и перцемъ, посылать.

Рагу изъ бекасовъ. Зажарить оныхъ не потрошивъ; послѣ вынувъ внутреннія, пупки откинуть, а прочее обжарить въ маслѣ коровьемъ съ двѣнатцатью луковками эшалоту, растереть, смочить жюсомъ и бульіономъ; положить туда бекасовъ, разрѣзавъ оныхъ въ кусочки, прибавить крошекъ бѣлаго хлѣба, приварить, и приправивъ уксусомъ и померанцовымъ сокомъ, отпускать.

Рагу изъ бобовъ Турецкихъ зеленыхъ. Ободравъ съ лопатокъ бобовыхъ боковыя жилы, перемыть, изломать оные кусочками, или изрѣзать полосками и отварить въ водѣ съ солью. Поотопить въ кострюлѣ ломть ветчины, положить въ кострюлю бобы отваренные, ветчину вынуть, прибавить кусокъ масла коровьяго, пучокъ травъ, гвоздики и зубокъ изрубленной чесноку: когда ужарится, смочи жюсомъ и бульіономъ, поувари еще и подавай съ какимъ угодно жаренымъ мясомъ.

Рагу изъ латуку. Возьми нѣсколько кочней латуку, перебери и вымой; поотвари въ кипяткѣ и выложи въ холодную воду; послѣ опутай нитками и свари въ хорошемъ брезѣ. Когда поспѣетъ, сними нитки, оботри жиръ, разрѣжь каждой кочень пополамъ и обложи на блюдѣ какое угодно мясо, облей ветчинною эссенціею.

Рагу изъ молокъ карпьихъ скоромное и постное. Обвари въ кипяткѣ молокъ карпьихъ, и выложи въ хо-

Digitized by Google

лодную воду. Въ кострюлѣ поотопи ломть ветчины; когда оная прикипитъ, смочи кулисомъ и бульіономъ, прибавь пучокъ петрушки и цибули, гвоздики, зубокъ чесноку, лоллиста лавроваго: дай вскипѣть нѣсколько разъ; тогда положи молоки, повари четверть часа, сними жиръ, вынь пучокъ и ветчину; приправь лимоннымъ сокомъ, не много перцомъ и солью.

Рагу *это постное* приготовляется таковымъ образомъ. Возьми кулису карпьяго, положи въ него обваренныя молоки и дай вскипѣть нѣсколько разъ; подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ. — Другимъ образомъ: положи въ кострюлю не много масла коровьяго, луку нарѣзаннаго ломтиками, маленькаго карпья, изрѣзаннаго въ звена, ужарь, чтобъ прикипѣло; смочи бульіономъ постнымъ, положи кусочикъ масла Чухонскаго, обваляннный въ мукѣ, пучокъ петрушки и цибули, гвоздики, зубокъ чесноку; вари часъ и процѣди сквозь сито: въ это процѣженное положи молоки и вари четверть часа. Наконецъ подбей сметаною и яичными желтками.

Рагу изъ печенокъ. Возьми печенокъ отъ жирныхъ птицъ, обвари въ кипяткѣ и выложи въ холодную воду. Поотопи въ кострюлѣ ломть ветчины, смочи бульіономъ, положи пучокъ травъ, печерицъ цѣлкомъ, зубокъ чесноку, гвоздичку и лоллиста лавроваго; вари эту эссенцію часъ. Послѣ, выбравъ печерицы и травы, положи печенки, вари около полчаса, сними жиръ и приправь лимоннымъ сокомъ, съ крупнымъ перцомъ. — Въ антре идетъ это рагу съ какимъ нибудь мясомъ, а въ антреме само собою.

Рагу изъ потроховъ. Отварить куриной или гусиной потрохъ въ водѣ съ солью, разрѣзать куски мѣльче, обжарить въ коровьемъ маслѣ съ луковицами, натыканными гвоздикою; смочить бульіономъ, прибавить крошекъ бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣту, и приваривъ, подавать.

Рагу

Digitized by Google

Рагу изъ стволовъ и кардовъ. Обвари и очисть кардовы; побѣги высадковъ капустныхъ, или стволы салату также послѣ доваривай въ водѣ подбитой мукою, съ прибавкою бульіону, говяжьяго сала, соли и половина лимону, изрѣзаннаго ломтиками. Когда поспѣютъ, обопри полотенцемъ, и приваривъ въ хорошей эссенціи, чтобъ напитались вкусомъ, подавай.

Рагу изъ фаршу. Возьми шарелю, кервелю, лактуку, перебери и вымой. Поотопи ломть жирной ветчины, положи травы и съ прибавкою куска масла коровьяго обжарь; когда ужарится, смочи бульіономъ, жюсомъ и кулисомъ, приправь солью и перцомъ; положи сваренныхъ шариковъ какого угодно фаршу, и подержавъ на горячей золѣ, отпускай на столъ.

Рагу капустное. Полкочня капусты разрѣжь на четверо, обвари въ кипяткѣ и выложи въ холодную воду, послѣ выжми, и каждую грань опутавъ нитками, вари въ брезѣ. Когда поспѣетъ, разрѣжь еще въ мѣлчайшія грани. Поотопи въ кострюлѣ ломть жирной ветчины, смочи жюсомъ и бульіономъ, прибавь пучокъ травъ, нѣсколько печерицъ, гвоздичку, зубокъ чесноку, полліста лавроваго, и дай вскипѣть нѣсколько разъ. Процѣди эту эссенцію сквозь сито, положи въ нее капусту, и давъ нѣсколько разъ вскипѣть, подавай съ какимъ угодно мясомъ.

Рагу капусты цвѣтной. Перебравъ капусту цвѣтную, отварить въ водѣ подбитой мукою съ солью. Сваривъ, выложи на рѣшето осякнуть. Естьли употреблять оную къ гарнированію мяса, обложи вокругъ онаго, облей эссенціею, стопленною съ Чухонскимъ масломъ, и посыпь не много крупнымъ перцомъ. Когда же подавать одну, облей тѣмъ же соусомъ, или спаржнымъ.

Рагу каштанное. Съ полсотни каштановъ сними первую лузгу, обжаривай на сковородѣ, пока можно будетъ слупить съ нихъ вторую кожу. Облупленныя ядра

Digitized by Google

приставь въ кострюлѣ съ полстаканомъ бѣлаго вина, двумя ложками кулису, малою долею бульіону и соли; вари, чтобъ каштаны размякли и соусъ на маломъ огнѣ повыкипѣлъ.

Рагу мушельное. Возьми мушелей, сколько угодно, перемой и вытри; приставь въ кострюлѣ на огонь, чтобъ растворились: вылущи мясо изъ черепковъ и сбереги воду, которую они дадутъ въ кострюлѣ. Поотопи ломть ветчины, смочи бульіономъ и кулисомъ, прибавь пучокъ травъ и нѣсколько печерицъ цѣлкомъ. Уваривъ этотъ соусъ, прибавь въ него воды устричной, сколько за благоразсудишь, но чтобъ не пересолилось рагу. Къ подцвѣченію можно прибавить не много жюсу. Когда соусъ уварится, процѣди сквозь сито, положи въ него мушелей и лимоннаго соку: взогрѣй, не давая вскипѣть.

Рагу огуречное. Очисти огурцовъ, вынь внутренность, перемой и скроши жеребейками: маринируй ихъ въ уксусѣ съ солью и перцомъ. Поотопи ломть ветчины; когда оной немного прикипитъ, положи огурцы, выжавши изъ нихъ уксусъ, съ прибавкою куска масла обжарь: смочи жюсомъ, бульіономъ и кулисомъ, прибавь пучокъ травъ, приправь вкусно; вынь наконецъ ветчину и пучокъ, и подавай къ чему угодно.

Рагу печеричное. Перемывъ и очистивъ печерицы, разрѣжь каждую на двое. Поотопи ломть ветчины, положи къ нему печерицы, пучокъ травъ, гвоздики, зубокъ чесноку, и съ прибавкою коровьяго масла ужарь гораздо: смочи жюсомъ и бульіономъ и увари. Когда поспѣютъ, вынь ветчину и пучокъ, подбей кулисомъ и еще увари. Подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ, выложивъ подъ какое угодно мясо.

Рагу портулачное. Возьми довольное число вѣтокъ съ портулаку, съ которыхъ обери всѣ листки; обвари въ кипяткѣ подбитомъ мукою, съ прибавкою соли, го-

Digitized by Google

говяжьяго жиру и бульїону. Когда листки почти сварятся, вынувъ оные, довари въ эссенціи. Поотопи ломть ветчины, смочи бульїономъ и кулисомъ, прибавь пучокъ травъ, гвоздики, зубокъ чесноку и нѣсколько печерицъ цѣлкомъ: когда эта эссенція уварится, процѣди сквозь сито, приваривай въ ней листки и подавай, съ чѣмъ угодно.

Рагу почекъ пѣтушьихъ съ яицами. Такъ называются ядра пѣтушьи: возьми оныхъ и яичекъ, вынимаемыхъ изъ несущихся куръ, обвари въ кипяткѣ и выложи въ холодную воду. Ломть ветчины обтопи въ кострюлѣ, и когда нѣсколько прикипитъ, смочи бульїономъ и кулисомъ, положи пучокъ травъ, гвоздики, зубокъ чесноку, нѣсколько печерицъ цѣлкомъ; дай вскипѣть нѣсколько разъ; процѣди эту эссенцію сквозь сито, положи въ нее почки и яичники; дай и сему вскипѣть нѣсколько разъ на маломъ огнѣ. Приправь лимоннымъ сокомъ и подавай въ числѣ антреме, или къ гарнированію какого угодно мяса.

Рагу пѣтушьихъ гребней. Добрую горсть пѣтушьихъ гребней обвари въ кипяткѣ, облупи съ нихъ кожицу и вари въ водѣ подбитой мукою, разведенной бульїономъ съ солью и половиною лимону, изрѣзаннаго въ ломтики. Когда почти сварятся, вынь ихъ и довари въ доброй эссенціи, и подавай это рагу одно въ антреме, или къ гарнированію главныхъ подачь. — Естьли подавать ихъ въ приготовленіи бѣломъ, отваривъ и очистивъ гребни по вышесказанному, отопи ломть ветчины, прибавь пучокъ травъ, печерицъ цѣлкомъ и кусокъ масла коровьяго. Ужаривъ, смочи бульїономъ, вари часъ: вынь пучокъ, ветчину и печерицы, а на мѣсто оныхъ положи гребни; подбей сметаною и желтками; приправь лимоннымъ сокомъ и подавай въ антреме.

Рагу раковое. Полсотни раковъ отвари и вылущи, а лузги столки очень мягко. Положи въ кострюлю

Digitized by Google

тонкаго кулису телячьяго и ветчиннаго, двѣ луковицы и двѣ моркови, дай поприкипѣть; смочи добрымъ бульіономъ, положи пучокъ травъ, гвоздики, самой маленькой зубокъ чесноку; вываривай часъ или два, и процѣди сквозь сито: возьми вылущенныя раковыя шейки, пообвари въ этомъ. Столченую раковую лузгу протирай сквозь сито, смачивая кулисомъ тонкимъ, прибавь сего кулису къ шейкамъ и увари, естьли будетъ очень жидко.

Постное это рагу дѣлается тѣмъ же образомъ, кромѣ, что вмѣсто телячьяго и ветчиннаго употребляется кулисъ карпей.

Рагу рыбное. Составляется оное изъ однихъ только постныхъ вещей, какъ-то: устрицъ, мушелей, карпьихъ или сазаньихъ молокъ, щучьихъ и налимовыхъ печенокъ и тому подобнаго: впрочемъ дѣлается тѣмъ же образомъ съ постнымъ кулисомъ и бульіономъ, а естьли нужно, прибавляется и Прованскаго масла. Въ дополненіе рагу сего можно класть фаршу рыбьяго.

Рагу рѣпное. Очистивъ рѣпу, изрѣзать ломтиками или жеребейками, дать вскипѣть въ водѣ одинъ разъ; а впрочемъ поступать точно тѣмъ же образомъ, какъ сказано о рагу каштанномъ.

Рагу сборное. Возьми два обваренныхъ телячьихъ сладкихъ мяса, печерицъ, разрѣзавъ каждую на четверо, а также и сладкое мясо; обжарь съ ломтемъ ветчины и кускомъ масла коровьяго: когда ужарятся, смочи добрымъ бульіономъ, жиру не снимай. Прибавь обваренныхъ въ водѣ подбитой мукою пѣтушьихъ гребней и донушковъ артишочныхъ. Приваривъ, подбей смѣтаною съ яичными желтками и приправь лимоннымъ сокомъ.

Рагу селлерейное. Мочи селлерею въ водѣ, вскипяти въ оной одинъ разъ, выложи въ брезъ, состоящій изъ бульіону, корней, луковицъ, пучка травъ, зубка че-

Digitized by Google

чесноку и гвоздики: когда поспѣетъ, откинь на рѣшето осякнуть, оботри и привари въ эссенціи.

Рагу тонкое. Употребляется оное на подливку и поливку многихъ блюдъ, и есть собственно эссенція, каковая описана въ отдѣленіи рагу изъ печенокъ.

Рагу трюфельное. Облупивъ трюфелей, изрѣжь въ ломтики. Ломть ветчины поотопи въ кострюлѣ, положи трюфели и поужарь; смочи бульіономъ, рюмкою вина бѣлаго, прибавь пучокъ травъ, гвоздики и вари. Когда почти выкипитъ, накати кулисомъ и подавай съ чѣмъ угодно.

Рагу устричное. Вылущи три дюжины устрицъ, обвари въ ихъ собственной водѣ, выложи въ холодную воду, а по томъ осякнуть на сито. Обтопи въ кострюлѣ ломть ветчины, и когда оной прикипитъ, смочи бульіономъ и кулисомъ, прибавь пучокъ травъ, гвоздичку и полліста лавроваго; вывари изъ сего эссенцію, сними жиръ и процѣди сквозь сито; разотри въ ней два анчоуса, положи устрицы и немного крупнаго перцу: взогрѣй, не допуская вскипѣть, и подавай къ чему угодно.

Рагу фисташечное. Смотри Цыплята съ фисташками.

Рагу цикорное. Взявъ цикоріи бѣлой, обвари оную въ кипяткѣ, опутай нитками и вари въ брезѣ. Когда поспѣетъ, оботри жиръ, скроши, прибавь мѣлко изрубленнаго эшалоту и привари въ ветчинной эссенціи. Это рагу употребляется въ подливку подъ разныя жареныя мяса.

Рагу цыплячье. Смотри въ статьѣ Цыплята.

РАГУЛЬКИ. (С. *Прилѣш.*) Возьми полфунта сахару, фунтъ муки крупичатой, два яичныхъ желтка, шестнатцать или двацать золотниковъ Чухонскаго масла, и четыре рюмки воды: замѣси все это, распустивъ прежде масло съ одною рюмкою изъ числа четы-

Digitized by Google

рехъ воды почти до вскипѣнія. Подѣлай рагульки и жарь въ маслѣ.

РАЗСОЛЪ. (С. *Повар.*) Смѣсь воды съ солью, употребляемая къ соленію всякихъ вещей впрокъ, также къ отвариванію нѣкоторыхъ рыбъ. Взять чистой колодезной воды, бросить въ нее соли столько, какъ крѣпокъ разсолъ надобенъ, и бить голичкомъ, пока вся соль распустится. Къ соленію впрокъ плодовъ и растѣній подбавляютъ въ него уксусу; но о семъ подробнѣе писано въ статьѣ Конфированіе. Можно разсолъ взваривъ, а употреблять, остудивъ и процѣдивъ.

РАЙ, или КАРАКАТИЦА. (С. *Повар.*) Морская рыба, виду чудовищнаго, клейкая, тяжелая для желудка; но въ разсужденіи отмѣннаго вкусу своего часто употребляемая.

Раія въ рагу. Вымывъ, отвари оную въ водѣ съ вержюсомъ, солью, перцомъ, луковицами натыканными гвоздикою: по свареніи сними съ огня и дай постоять въ отварѣ, чтобъ напиталась солью, слупи съ нее кожу, изрѣжь въ кусочки, привари въ красномъ соусѣ, состоящемъ изъ красной подпалки, съ уксусомъ и петрушкою.

Раія жареная. Сними съ оной кожу, обери иглы, разрѣжь въ полоски, маринируй въ уксусѣ; взваренномъ съ кускомъ коровьяго масла, обваляннаго въ мукѣ, съ солью, перцомъ, гвоздикою, чеснокомъ, луковицами изрѣзанными ломтями, петрушкою, цибулею и другими травами: державъ часа три или четыре въ маринадѣ, оботри, обваляй въ мукѣ, обжарь румяно въ маслѣ и подавай съ жареною въ маслѣ петрушкою.

Раія съ соусомъ изъ ея печенки. Сваривъ и облупивъ оную, печенку ея также свареную разотри, приставь на огонь съ масломъ коровьимъ, ниточкою уксусу, ложкою воды, счепотью муки, солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку: когда соусъ поспѣетъ, привари въ немъ раію или каракацицу.

Раія

Digitized by Google

Раїя съ соусомъ капорснымъ. Вынувъ желчь изъ ея печенки, отвари оную вмѣстѣ съ рыбою въ водѣ, съ солью, перцомъ и цибулею. Очистивъ, подавай съ соусомъ капорснымъ. — См. *Соусы.*

Раїя съ соусомъ Робертовымъ. Отвари оную въ водѣ съ уксусомъ, солью и цибулею. Облупи и подавай съ сказаннымъ соусомъ.

Раїя съ соусомъ Сенменульдскимъ. Возьми рюмки полторы молока, соли, перцу, кусокъ масла коровьяго, обвалянный въ мукѣ, двѣ луковицы изрѣзанныхъ ломтями, корень петрушки, пучокъ травъ, нѣсколько гвоздковъ гвоздики, зубокъ чесноку, листъ лавровой; взвари въ кострюлѣ, когда закипитъ, положи туда полосками изрѣзанную раїю, и продолжай варенїе на маломъ огнѣ. Послѣ вынь, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обмочи въ растопленномъ коровьемъ маслѣ, еще обваляй въ крошкахъ; зажарь на рашпарѣ румяно, и подавай съ ремуладомъ. — См. *Ремуладъ.*

Замѣчанїе Медицинское.

Раїя, или каракатица свѣжая, хорошо изготовленная, составляетъ пищу вкусную и питательную, но тяжелую; почему полезна только для имѣющихъ доброй желудокъ.

РАКИ. (См. *Повар.*) животное чрепокожное; есть оные морскїе и рѣчные. Морскихъ находится нѣсколько родовъ. Надобно отбирать раковъ крупныхъ и мясистыхъ. Лучшїе раки водятся въ маленькихъ рѣчкахъ, имѣющихъ чистую воду, которыхъ берега покрыты кустарникомъ, между корней коего любятъ они дѣлать свои норы.

Раки, буддингъ изъ оныхъ. Отвари въ водѣ съ малымъ дѣломъ соли шестьдесятъ раковъ; шейки и мясо изъ клешней вылущи; черепки также вычисти, отдѣливъ горечь, находящуюся у нихъ къ носу. Послѣ лузги мягко столки и приставь съ тремя четвертя-

Digitized by Google

ми фунта коровьяго масла на огонь въ кострюлѣ, вари, пока масло покраснѣетъ; послѣ чего протри сквозь сито. Изъ лузги, оставшейся на ситѣ, извлечь кулисъ, поливая оной по немногу бульёономъ и протирая. Горячее протертое масло тереть въ каменной чашкѣ деревянною ложкою, пока почти остынетъ; подбавлять въ него восемь или десять яичныхъ желтковъ, одно по одномъ, и продолжать треніе. Сдѣлать взбивную яичницу изъ восьми или десяти яицъ, съ прибавкою раковаго масла; эту яичницу положить въ чашку же и втирать съ прочимъ. Мякишъ Французскаго хлѣба размочить въ молокѣ, выжать и туда же вперетъ. Мясо раковое изрубивъ и наконецъ отъ восьми яицъ бѣлки взбивъ въ пѣну, смѣшать съ прочимъ. Круглую кострюлю вымазать коровьимъ масломъ, выложить вымазанною масломъ же бумагою; въ чашку, гдѣ смѣсь, положить мѣлкаго сахару, не много соли, и вымѣшавъ, выложить въ приготовленную кострюлю. Запекать въ печи часъ. — *Соусъ* къ этому буддингу: нѣсколько раковаго масла приварить съ лукомъ, нарѣзаннымъ ломтиками, и лавровымъ листомъ, послѣ подбить ложкою муки, накатить молокомъ, не много раковымъ кулисомъ, уварить нѣсколько густовато, процѣдить сквозь сито и нѣсколько подсластить сахаромъ. — Буддингъ выпрокинуть на блюдо, бумагу обобрать и облить соусомъ.

Можно предъ выливаніемъ буддинга въ кострюлю, улѣпить оную раковыми шейками и отрѣзанными носами съ усами; а подавая, утыкать сверху большими невылущенными клешнями вареныхъ раковъ: это придаетъ буддингу великое украшеніе. — Въ соусъ же можно прибавить накрошенныхъ жеребейками раковыхъ шеекъ, донушковъ артишочныхъ и телячьяго сладкаго мяса.

Раки, буддингъ изъ оныхъ другимъ образомъ. Пять дюжинъ раковъ перемыть чисто, у живыхъ еще отрѣзать

Digitized by Google

вать головы, чтобъ отнять купно и горечь, находящуюся у нихъ въ этомъ мѣстѣ; послѣ чего столочь ихъ въ большой иготи мягко. Столченое налить штофомъ молока и дать стоять часъ; послѣ чего протереть нѣсколько разъ сквозь сито, чтобъ и размякшее мясо прошло; приставить протертое на огонь и варить, пока створожится. Откинуть на сито, чтобъ отдѣлить отъ сыворотки. Створожившееся употребляется въ вышесказанной буддингъ вмѣсто яичницы; а впрочемъ поступать тѣмъ же образомъ.

Раки въ бешамелѣ. Отваривай ихъ четверть часа въ кипяткѣ и выложи въ холодную воду. Сними спинные черепки, обнажи шейки, обрѣжь ноги, а клешни оставь не вылущивая. Положи ихъ въ бутылку вскипяченной сметаны, и вари, безпрестанно мѣшая, изъ опасенія, чтобъ не створожилось, пока сметана посгустится.

Раки въ бискѣ. Отваривъ оныхъ въ водѣ, отбери самыхъ лучшихъ, обломай всѣ клешни и шейки вылущи. Шейки обжарь съ малою долею масла коровьяго, дробными печерицами и трюфелями, изрѣзанными ломтиками; смочи бульёономъ, прибавь пучокъ травъ и дай перебираться на маломъ огнѣ. Когда пора спаржамъ или артишокамъ, можно прибавить концовъ первыхъ и донушковъ послѣднихъ. Подбей добрымъ кулисомъ раковымъ. Размочи корокъ бѣлаго хлѣба въ бульёонѣ на блюдѣ, и поставь въ печь, чтобъ прилипли ко дну онаго. Гарнируй блюдо въ округъ краевъ шейками и клешнями раковъ; въ средину положи булку, начиненную фаршемъ изъ раковъ, около оной донушки артишочныя и помянутое рагу, облей кулисомъ раковымъ; взогрѣй въ печи, и подавай горячее.

Раки гратиномъ. Въ четверть штофа воды положи два ломтя лимону, луковицу изрѣзанную ломтиками, петрушки и цибули цѣлкомъ; вари четверть часа: положи тогда раковъ и вари, пока покраснѣютъ. Вы-

Digitized by Google

Вылущи шейки, не отдѣляя оныхъ отъ тѣла, а ноги обрѣжь. Сдѣлай фаршъ изъ птичьихъ печенокъ или бѣлаго мяса. (См. *Фаршъ.*) Намажь онымъ дно блюда, вокругъ краевъ онаго уложи раковъ шейками къ срединѣ, и такъ покрой оными весь фаршъ; облей Прованскимъ масломъ, посыпь крупнымъ перцомъ; поставь въ печь. Когда припечется, слей жиръ, наклонивъ блюдо, и подавай, подавивъ лимоннаго соку.

Раки, лахсъ изъ оныхъ. Это блюдо приготовляется изъ толченыхъ и съ молокомъ вареныхъ раковъ, какъ сказано выше о буддингѣ другимъ образомъ. Створожившееся положить въ салфетку, сварить въ водѣ съ солью и перцомъ; а остудить подъ гнетомъ. Подавать на блюдѣ съ соусомъ изъ зеленаго гороху, которой дѣлается изъ зеленыхъ зернъ таковымъ образомъ: вылущивъ оныя, отварить въ водѣ, обжарить съ кускомъ масла, обваляннымъ въ мукѣ, прибавить кусокъ сахару, крошеной петрушки и чебору, приварить и облить онымъ лахсъ.

Раки отварные. Отобравъ полсотни хорошихъ раковъ, перемыть и живыхъ приставить на огонь въ горшкѣ съ виномъ Шампанскимъ, пучкомъ, корнями, луковицами, гвоздикою, зубкомъ чесноку, кускомъ масла коровьяго, солью и перцомъ. Когда поспѣютъ, подавай на салфеткѣ горячихъ, посыпавъ рубленою зеленою петрушкою.

Раки по Англински. Отваривъ оныхъ въ водѣ, вылущи шейки, обрѣжь ноги; обжарь раковъ въ Чухонскомъ маслѣ съ печерицами и трюфелями. Смочи не много бульёномъ и раковымъ кулисомъ; переставь на малой огонь; подбей двумя желтками яичными, растертыми съ сметаною, и прибавь рубленой петрушки.

Раки по Гасконски. Разрѣжь каждаго пополамъ, вари съ петрушкою, цибулею, печерицами, двумя зубками изрубленнаго чесноку, дробными луковками натыканными гвоздикою, лавровымъ листомъ, двумя рюмками

Digitized by Google

ками вина Шампанскаго, полрюмкою масла Прованскаго, солью, перцомъ и ломтиками лимону. Увари соусъ, и выбравъ изъ онаго луковицы, листъ лавровой и лимонъ, подавай.

Раки по Сенменульдски. Возьми десятокъ или дюжину самыхъ крупныхъ раковъ, и вари оныхъ въ слѣдующемъ соусѣ Сенменульдскомъ. Возьми кусокъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, соли, перцу, не много молока, три луковицы; вари все это; послѣ подбей тремя или четырью яичными желтками и привари. Раковъ живыхъ, обмочивъ въ соусѣ Сенменульдскомъ, обваляй въ крошкахъ хлѣбныхъ, зажарь на рашпарѣ и подавай сухихъ въ числѣ антреме.

Раки, рагу изъ нихъ постное. Отваривъ оныхъ, шейки вылущи и отложи съ дробными печерицами, трюфелями накрошенными ломтиками и опенками. Обжарь оныя съ малою долею коровьяго масла, смочи хорошимъ бульёномъ рыбьимъ и дай перебираться на маломъ огнѣ. Когда рагу поспѣетъ, сними съ него жиръ и накати кулисомъ раковымъ. Выложи на блюдо и подавай въ антреме.

Раки, рагу изъ нихъ скоромное. Отвари оныхъ по вышесказанному о ракахъ гратиномъ, обжарь вылущенныя шейки въ растопленномъ ветчинномъ салѣ; смочи телячьимъ жюсомъ; упаривай на маломъ огнѣ, и сними жиръ; накати раковымъ кулисомъ и приставь на горячую золу, чтобъ кулисъ не ссѣлся. По временамъ можно прибавлять въ него верховъ спаржи, или донушковъ артишочныхъ. Это рагу служитъ для всѣхъ антре въ мясоѣдъ. — О другомъ приготовленіи сего рагу смотри въ статьѣ Рагу.

Раки салатомъ. Отваренныхъ раковъ шейки и клешни вылущивъ, подавай съ ремуладомъ, или просто съ петрушкою и уксусомъ.

Раки, супъ изъ оныхъ. Отваривъ шестьдесятъ раковъ, вылущи шейки и клешни; остатки и лузги съ ку-

Digitized by Google

кускомъ коровьяго масла, мягко столокши, положи въ кострюлю съ нѣсколькими луковицами, лавровыми листами и Французскимъ хлѣбомъ, въ ломтики изрѣзаннымъ; ужаривай нѣсколько, послѣ положи ложку муки, хорошаго бульйону, растертыхъ яичныхъ желтковъ въ густую сваренныхъ, повари, разведи молокомъ и пропусти, протирая сквозь сито. Положи вылущенное раковое мясо и тотчасъ подавай.

Раки съ телятиною. Отвареныхъ раковъ шейки вылущивъ, изруби съ телятиною, прибавь яицъ, мѣлкаго сахару, бѣлаго вина, мушкатнаго цвѣту, перцу, инбирю и коровьяго масла; ужарь это и подавай горячее.

Раки, тортъ изъ оныхъ. Отвари оныхъ въ водѣ съ прибавкою рюмки бѣлаго вина; вылущи шейки и клешни, а остатки столки въ иготи и пропусти сквозь сито, смачивая бульйономъ и горячимъ коровьимъ масломъ. Этотъ густой протертой кулисъ положи въ поддонокъ торта, уклади на ономъ шейки и клешни, съ прибавкою печерицъ, луковокъ цибульныхъ, соли и перцу; накрой обыкновеннымъ образомъ и запеки въ тортной сковородѣ.

Въ замѣсиваемое для торта тѣсто надобно прибавлять раковаго масла; а въ начинку крошенаго миндалю коринки и сахару, что еще болѣе умножитъ вкусъ.

О разныхъ другихъ приготовленіяхъ изъ раковъ смотри въ *Поварнѣ Австрійской* Раки; въ *Поварнѣ Мѣщанской* въ Главѣ X отдѣленіе о рыбахъ рѣчныхъ; въ *Поварнѣ Новой* въ Главѣ 18.

Замѣчаніе Медицинское.

Раки рѣчные мясистые и хорошо сваренные, составляютъ пищу вкусную и питательную, очень здоровую для желудковъ крѣпкихъ. Сокъ ихъ согрѣваетъ и щекотитъ слегка, что учиняетъ ихъ полезными для же-

Digitized by Google

желудка: они оживляютъ круговращенїе крови и умножаютъ испарину. Когда раковъ ѣсть нѣсколько времени сряду, учинятся они лѣкарствомъ для подверженныхъ чирьямъ, прыщамъ, сыпямъ и другимъ кожнымъ болѣзнямъ. Особамъ слабымъ не худо отъ голаго мяса раковаго удержаться; но позволяется имъ употреблять блюда, въ которыхъ кладется сокъ или кулисъ раковой.

РАКИ МОРСКІЕ. (С. *Повар.*) Оные называются инако *крабы* и *омары*. О приготовленїяхъ изъ нихъ смотри статью *Крабы*; въ Поварняхъ *Мѣщанской* въ Главѣ X, въ *Новой* въ Главѣ 18.

Замѣчанїе Медицинское.

Раки морскїе, равно какъ и рѣчные здоровы; но, за твердостїю мяса, для слабыхъ желудковъ не полезны.

РАКОВОЕ МАСЛО. (С. *Повар.*) Свареныхъ раковъ столочь очень мягко. Можно къ сему употребить и одни лузги раковыя, остающїяся отъ стола, когда подаютъ оныхъ отварныхъ. Въ кострюлѣ разгорячить хорошаго коровьяго масла, положить въ него разтолченыхъ раковъ, ужаривать довольно долго, временемъ кострюлю встряхивая. Подбавляютъ кому угодно въ это двѣ рѣпчатыхъ луковицы цѣлкомъ и горсть изрубленной травы петрушки. Когда довольно упрѣетъ и масло подцвѣтится, пропустить масло сквозь сито, подавливая лузги ложкою, и хранить къ употребленїю въ холодномъ мѣстѣ, въ каменной или стеклянной посудѣ.

РАКОВОЙ КУЛИСЪ. (С. *Повар.*) Кулисъ этотъ идетъ во многїя поваренныя употребленїя, и приготовляется для постныхъ и скоромныхъ столовъ различно.

Раковой кулисъ постной. Перемывъ раковъ въ нѣсколькихъ водахъ, отвари; вылущи мясо, лузги отложи особливо. Положи въ иготь дюжину ядръ миндалю сладкаго, лузги раковыя и толки. Обжарь въ маломъ коли-

Digitized by Google

количествѣ масла коровьяго, скрошенныхъ корней пустарнаку и моркови, и одну луковицу: когда не много покраснѣютъ, смочи бульіономъ рыбнымъ; приправь солью, двумя или тремя гвоздиками, базиликомъ, печерицами и трюфелями; прибавь корокъ бѣлаго хлѣба, не много петрушки и одну луковку цибули: упаривъ довольно, положи въ это рагу столченыя лузги, вымѣшай, дай вскипѣть разъ; процѣди сквозь сито и храни къ употребленію.

Раковой кулисъ постной красноватой. Сначала приготовляется по вышесказанному. Послѣ испечь вынотрошенную щуку или окуня, кожу содрать; а мясо обобравъ, толочь съ лузгами и миндалемъ, прибавивъ три или четыре желтка яицъ сваренныхъ въ густую. Впрочемъ поступать по вышеписанному.

Раковой кулисъ скоромной. Сначала поступи по сказанному о кулисѣ постномъ. По томъ возьми полтора фунта телятины отъ задней ноги, кусокъ ветчины, изрѣжь въ ломти; скроши луковицу и нѣсколько корней моркови и пустарнаку; приставь это на огонь малой. Когда все это поприжарится, прибавь растопленнаго ветчиннаго сала, не много муки, и ужаривай, безпрестанно мѣшая ложкою; смочи добрымъ бульіономъ; прибавь соли, перцу, гвоздики, базилику, петрушки, цибули, печерицъ, трюфелей, корокъ бѣлаго хлѣба, и упаривай. Вынь телятину и ветчину, а на мѣсто оныхъ положи столченое изъ иготи; пропусти сквозь сито и кулисъ готовъ.

РАКОВИНЫ, или МУШЕЛИ. (С. *Повар.*) Родъ животныхъ, покрытыхъ двумя черепками. Въ Поварнѣ употребительны раковины сіи обитающія въ морѣ; рѣчныя раковины хотя того же роду, но не столько вкусны и тяжелѣ для желудка.

Раковины въ сулѣ. Перемой оныхъ въ нѣсколькихъ водахъ и положи въ кипящую въ горшкѣ воду; прибавь кусокъ хорошаго коровьяго масла, петрушки и лу-

Digitized by Google

луковицъ, натыканныхъ гвоздикою. Когда раковины разинутся, значитъ, что довольно обварились.

Отваръ слей въ особливой горшокъ. Мясо изъ раковинъ вылущи и отложи къ гарнированію похлебки. Мяса, вылущеннаго изъ другихъ раковинъ, приставь въ кострюлѣ съ печерицами, скрошенными ломтиками, трюфелями, молоками карпьими, чашечками артишочными, отчасти цѣлыми, частью на четверо разрѣзанными. Артишоки служатъ въ средину чаши въ недостаткѣ хлѣба, чиненаго фаршемъ. Обжарь это все въ хорошемъ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою малой доли муки. Смочи отваромъ мушельнымъ, прибавь пучокъ петрушки, ломтика два лимону и держи на огнѣ, чтобъ перебиралось. — Размочи корокъ бѣлаго хлѣба въ отварѣ раковинномъ въ чашѣ. Гарнируй раковинами въ черепкахъ, вылей рагу приготовленное. Возьми кулису бѣлаго, составленнаго изъ миндалю, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба и шестью или восьмью яичными желтками; подбей этимъ отваръ раковинной и сквозь сито выложи въ чашу.

— — *другимъ образомъ*: отвари мушели въ кострюлѣ, выбери ихъ, когда начнутъ разеваться; мясо вылущи, а нѣсколько оставь въ черепкахъ къ гарнированію супа. Прочее мясо обжарь въ кострюлѣ по вышесказанному, и смочивъ бульіономъ рыбнымъ, держи на слабомъ огнѣ. — Сдѣлай кулисъ изъ горсти миндалю сладкаго, горсти мушельнаго мяса, столокши оныя съ четырью яичными желтками. Влей двѣ или три ложки отвару мушельнаго, прибавь не много мякишу бѣлаго хлѣба, петрушки, цибули цѣлкомъ, нѣсколько печерицъ изрубленныхъ. Не вари это, но давъ настояться, вымѣшай, припусти сквозь сито въ кострюлю, гдѣ обжаривались мушели, и держи на горячей золѣ. Размочи отваромъ корокъ и положи въ средину чаши, или хлѣбъ чиненой фаршемъ карпьимъ, или рагу мушельнымъ. Гарнируй чашу мушелями въ черепкахъ; а по томъ выложи рагу, разве-

Digitized by Google

денное кулисомъ. Естьли густо будетъ, разведи отваромъ мушельнымъ.

Раковины въ черепкахъ. Перемывъ оныхъ въ нѣсколькихъ водахъ, приставить на огонь съ потребною мѣрою воды, крошенымъ ломтиками лукомъ, рубленою петрушкою, кускомъ масла коровьяго, тертымъ въ крошки бѣлымъ хлѣбомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; вари четверть часа и подавай одни безъ отвару.

Раковины по Прованскі. Перемывъ оныя, вари, пока разинутся. Изъ половины раковинъ выбери мясо. Положи въ кострюлю полрюмки масла Прованскаго, петрушки, цибули, печерицъ, трюфелей, полголовки чесноку, все мѣлко изрубивъ; обжарь и смочи рюмкою вина Шампанскаго, ложкою булїону, пополамъ смѣшаннаго съ отваромъ раковинъ. Вари, пока почти все выкипитъ; положи тогда мушели вылущенныя, съ ложкою кулису, приправь лимоннымъ сокомъ, крупнымъ перцомъ и мушкатнымъ орѣхомъ.

Раковины, рагу изъ оныхъ. Отвари по вышесказанному въ супахъ, вылущи изъ черепковъ и сбереги отваръ. Обжарь скрошенныхъ печерицъ и трюфелей въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ пучкомъ травъ и перцомъ. Смочи жюсомъ телячьимъ и держи на маломъ огнѣ. Сними жиръ, подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ. Положи мясо мушелей и не много ихъ отвару; привари на горячей золѣ, чтобы не кипѣло. — Смотри *Рагу мушельное.*

Роковины, тортъ съ оными. Отвари оныя по неоднократно сказанному выше, вылущи изъ черепковъ. Обжарь въ маслѣ коровьемъ печерицъ и трюфелей съ солью, перцомъ и пучкомъ травъ. Положи туда же вылущенное мясо. Смочи булїономъ рыбнымъ, смѣшаннымъ съ ихъ отваромъ. Когда это рагу поспѣетъ, подбей не много кулисомъ мушельнымъ, о которомъ говорено выше о раковинахъ въ супѣ. Уваривъ до сгущенія, остуди.

Digitized by Google

ди. Сдѣлай поддонокъ изъ слоенаго тѣста, положи въ него рагу, накрой по обыкновенному и пеки въ печи. Когда подавать, влей еще кулису мушельнаго и держи въ печи, чтобъ не простылъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Раковины или мушели морскія, имѣющія мясо бѣлое и мягкое, составляютъ пищу здоровую, естьли сварены спѣло. Вообще онѣ легки для желудка, и можно употребленіе ихъ позволять особамъ слабымъ и ведущимъ жизнь сидячую. — Раковины рѣчныя не вкусны и тяжелы для желудка.

РАМЕКИНЪ. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбеннаго, дѣлаемаго изъ тѣста, называемаго Королевскимъ, которое составляется изъ полрюмки воды, малой доли масла Чухонскаго и соли, взвариваемыхъ въ кострюлѣ: послѣ чего положить крупичатой муки и варить, мѣшая, пока станетъ тѣсто прикипать. Сними тогда съ огня. Столки въ иготи не много петрушки, положи туда же тѣсто, съ прибавкою хорошаго сыру; толочь съ прибавкою четырехъ, или пяти свѣжихъ яицъ и малой доли перцу. Въ малыя формы положить тонко раскатанные листки слоенаго тѣста, утопташь, а на нихъ раскласть приготовленное тѣсто и запечь въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды.

РАНЕТЫ. Родъ яблокъ. Смотри въ статьѣ *Яблоки.*

РАПУНЦЕЛЬ. (С. *Повар.*) Трава, имѣющая корень толщиною и длиною въ палецъ, цвѣтомъ бѣлой и вкусной; употребляется въ зимніе салаты.

РАТАФІИ. (С. *Дист.*) Напитокъ спиртоватый, довольно всѣмъ извѣстный, а особливо изъ плодовъ, красный сокъ имѣющихъ. Всѣ плоды сего роду къ сему способны, какъ-то: крупныя и дробныя вишни, земляница, малина, смородины, шелковица, каманика и проч. Ратафія бываетъ трехъ разборовъ: лучшая,

Digitized by Google

сектовая и простая. Всѣ оныя дѣлаются изъ плодовъ, красный сокъ имѣющихъ. Осчипи стебельки у вишенъ, или земленицы, или малины; раздави ягоды и дай стоять, чтобъ разбрюзгли и чрезъ то отдѣлился сокъ красный, содержащійся большею частью въ ихъ кожицахъ: двухъ дней для сего довольно, а иногда только времени отъ утра до вечера. Послѣ сокъ изъ ягодъ выдавить, прибавить въ него довольное количество сахару, и размѣшавъ сахаръ, процѣдить сквозь цѣдилку, послѣ чего смѣшать съ водкою. Это общее начертаніе для дѣланія ратафіи; однако предложимъ здѣсь подробнѣйшее наставленіе къ дѣланію каждой изъ всѣхъ извѣстныхъ ратафій.

Ратафія абрикозная. Возьми полсотни самыхъ спѣлыхъ абрикозовъ, изрѣжь оные въ куски, косточки разбей, ядра изъ нихъ вынувъ, облупи и скроши дробно. Приставь абрикозы на огонь въ сковородкѣ съ полштофомъ вина бѣлаго, вари на маломъ огнѣ, пока изъ абрикозовъ весь сокъ извлеченъ будетъ; процѣди сквозь сито въ подставленную посудину и дай абрикозамъ полежать на ситѣ, чтобъ все стекло. Сокъ абрикозной сложи въ каменную кружку, и столько же водки мѣрою, сколько соку; прибавь сахару, на каждые полштофа сего смѣшаннаго ликеру считая по 32 золотника; положи туда же ядра абрикозныя, крошечку корицы; накрой кружку плотно, и дай настаиваться недѣли двѣ или три; пропусти сквозь цѣдилку, и разложивъ въ бутылки, закупорь.

Другимъ образомъ. Скроши въ куски четверть сотни абрикозовъ, ядра изъ косточекъ вынувъ, облупи и столки круяно. Положи ихъ въ банку съ абрикозами, налей штофомъ водки Французской, прибавь сахару 64 золотника, не много корицы, восемь гвоздковъ гвоздики, очень мало мушкатнаго цвѣту. Закрой банку плотно, дай настаиваться двѣ или три недѣли, по

часту

Digitized by Google

часту взмѣшивая. Послѣ чего процѣдивъ, разлей въ бутылки, закупорь и отнеси въ погребъ.

Таковымъ образомъ дѣлаютъ ратафію изъ персиковъ и сливъ.

Ратафія анисная. Вскипяти четверть штофа воды; снявъ съ огня, положи 32 золотника анису Испанскаго, которой считается лучшимъ. Когда вода остынетъ, сложи въ банку съ анисомъ, влей туда же штофъ водки, прибавь фунтъ шестьдесятъ золотниковъ сахару, въ сыропъ развареннаго и очищеннаго. Заткни банку пробкою плотно и обвяжи размоченнымъ пергаминомъ. Дай стоять двѣ недѣли; послѣ процѣдивъ, разлей въ бутылки и закупорь.

Или: къ сдѣланію штофа ратафіи анисной положи въ сковороду фунтъ тритцать два золотника сахару съ полуторою рюмкою воды, развари, и снимая пѣну, очисть сыропъ. Вскипяти стаканъ воды, положи въ нее 24 золотника хорошаго анису, сними тотчасъ съ огня, дай настаиваться четверть часа и выложи въ сыропъ, въ банку сложенной, съ штофомъ безъ четверти водки; выставь на солнце, или въ теплое мѣсто на три недѣли, заткнувъ плотно. Процѣди послѣ и разлей въ бутылки.

Ратафія бигарадная или *лимонная.* Оныя какъ изъ бигарадовъ, такъ и лимоновъ дѣлаются одинакимъ образомъ. Возьми восемь бигарадовъ, или восемь лимоновъ, обрѣжь наружную кожицу, не захватывая бѣлка; скроши кожицу кусочками, налей въ банкѣ штофомъ водки и дай настаиваться три недѣли. Послѣ развари фунтъ 32 золотника сахару, съ двумя рюмками воды, и очистивъ сниманіемъ пѣны, положи въ банку къ прежнему; дай настаиваться еще двѣ недѣли. Послѣ процѣдивъ, разложи въ бутылки. — Эта ратафія можетъ стоять много лѣтъ не испортившись, и еще отчасу прибавляется въ добротѣ.

Digitized by Google

Ратафія, веселтро называемая. Употребляются во оную зерна семи родовъ, какъ-то: анисъ, фенхельныя и ангеличныя сѣмяна, кишнецъ, сѣмяна морковныя, укропныя и тьминныя. Запасшись бутылью, влей въ оную штофъ водки и положи крупно столченыхъ помянутыхъ зернъ, а именно: два золотника сѣмянъ ангеличныхъ, восемь золотниковъ кишнецу, добрую счепоть сѣмянъ фенхельныхъ, столько же анисныхъ и прочихъ; прибавь къ тому сокъ изъ двухъ лимоновъ, съ наружными оныхъ кожицами, фунтъ 32 золотника сахару: настаивай пять сутокъ, взбалтывая временемъ, чтобъ сахаръ лучше распустился. Послѣ сего пропусти сквозь хлопчатую или цѣдильную бумагу, и разложивъ по бутылкамъ, закупорь.

Эта ратафія весьма лѣкарственна, отвращаетъ боль въ желудкѣ, невареніе, рвоту, колику, запоръ, почечную боль, запоръ урины, круженіе въ головѣ, ромашизмъ, удушье и умерщвляетъ глистовъ у дѣтей, когда давать оной по утру дней пять сряду по ложечкѣ. Предохраняетъ отъ зараженнаго воздуху, когда натощакъ пить оной по ложкѣ и напирать ею виски.

Ратафія виноградная. Потребенъ къ оной виноградъ мушкательной самой спѣлой, чистой и свѣже сорванной. Надобно въ разсужденіи сего оной рачительно перебрать, и хорошія ягоды осчинывая, класть въ приличную къ сему посудину, въ которой оныя раздавить. Естьли сокъ выдавливать, не обирая съ гроздовъ ягодъ, стебельки раздавленные сообщаютъ вкусъ свой соку, а чрезъ то входитъ нѣкая суровь и въ ратафію. Раздавивъ ягоды, сложи оныя въ полотенце и выдави сокъ. Выдавивъ, тотчасъ процѣди сквозь цѣдилку и положи въ него потребное количество сахару. Когда сахаръ распустится, положи въ него водку, или спиртъ винной: никакихъ другихъ приправъ въ эту ратафію не кладется, кромѣ что водку для сего двоятъ съ мушкатнымъ цвѣтомъ Ратафія эта отмѣнная, но процѣживаніе

оной

оной вредно своею медленностїю, потому что при этомъ много тратится летучихъ частицъ, заключающихъ въ себѣ мушкатную ароматность. Къ отвращенїю сего неудобства надобно взять каменныхъ кружекъ, наполнить три четверти оныхъ ягодами, и не раздавливая оныхъ, долить кружки водкою самою доброю, и накрывъ плотно, дать настаиваться шесть недѣль. Послѣ настойку слить, ягоды въ полотенцѣ выдавить туда же; на каждой штофъ настойки положить сахару шестьдесятъ четыре золотника, взбалтывать ежедневно, пока сахаръ распустится: это слѣдуетъ чрезъ недѣлю, и тогда пропусти сквозь ситцо въ бутылки.

Ратафїя вишенная. Изъ вишенъ выдавливая надъ чашею косточки, ягоды клади въ оную, раздави и поставь въ погребъ на сутки. Обыкновенно изъ четырехъ фунтовъ вишенъ выходитъ соку полфунта. Выдавивъ сокъ, смѣряй оной, и столько же мѣрою вмѣшай въ него водки. Сахару на штофъ клади по 64 золотника. На шесть штофовъ смѣси соку съ водкою прибавляютъ сокъ изъ лукошечка малины. Возьми сотню ягодъ черной шелковицы, разотри оныя съ малою долею соку вишеннаго, на примѣръ: взявъ онаго около полуштофа, процѣди сквозь ситно, поваривъ прежде на слабомъ огнѣ для извлеченїя всего соку. Возьми сахаръ, опредѣленной по вышесказанному размѣру, положи въ сокъ ягодъ шелковичныхъ, распусти, не допуская кипѣть, вмѣшай въ бутыль къ прочему, прибавивъ кусочикъ корицы и заткнувъ, поставь на шесть недѣль. Когда же сдѣлать хорошую ратафїю, надобно брать вишни самыя спѣлыя, а не испортившїяся, каковыя обыкновенно опредѣляютъ на ратафїю.

— — *другимъ образомъ.* Взявъ вишенъ хорошаго роду и самыхъ спѣлыхъ, очисти черешки и выбери изъ оныхъ косточки; прибавь немного малины, и раздавивъ вмѣстѣ, сложи въ способную кружку или банку, поставь дней на пять; взмѣшивай гущу ежедневно два

Digitized by Google

или три раза ложкою. Послѣ сего прожми и выдавленной сокъ смѣряй: на полтора штофа соку вмѣшай штофъ водки; а на два штофа съ половиною этой ратафіи положи три горсти столченыхъ вишенныхъ косточекъ и фунтъ шестьдесятъ четыре золотника сахару. Все это положи въ банку, прибавь горстку кишнецу, не много корицы; поставь на недѣлю, взмѣшивай ежедневно; послѣ сего, разливъ сквозь ситцо въ бутылки, закупорь.

— — *третьимъ способомъ.* Возьми два или три гарнца черныхъ вишенъ, столки оныя въ каменной игоши, поставь дни на два въ погребъ, чтобъ сокъ отдѣлился; послѣ пропусти и выдави сквозь полотенце. Оставшія кожицы и косточки положи въ кубикъ, налей четырью или пятью штофами Французской водки и передвой. На каждые два штофа выдвоеннаго спирту положи соку вишеннаго штофъ, или нѣсколько больше, и фунтъ толченаго сахару, въ соку распусченномъ. Вымѣшай и процѣди.

Или: столки два фунта вишенъ, налей штофомъ водки въ бутылѣ, и заткнувъ, поставь дней на пять. Послѣ того процѣдить, подсластить полфунтомъ сахару. Во время настаиванія прибавить по немногу корицы, мушкатнаго цвету и бѣлаго перцу.

Въ недостаткѣ свѣжихъ вишенъ дѣлаютъ ратафію изъ настойки въ водкѣ сухихъ вишенъ, съ прибавкою черники.

Ратафія изъ айвы. Выбрать самыхъ лучшихъ яблокъ айвы, свѣжей и спѣлой, чему признакомъ желтой цвѣтъ ея кожи. Должно же, чтобъ оная была и безъ пятенъ. Перетри крѣпко полотенцемъ, чтобъ сбить мошокъ, на ней находящійся. По томъ оботри мясо на терку до самаго сѣмянника, остерегаясь, чтобъ не попало сѣмячекъ. Поставь стертое на сутки въ погребъ, чтобъ отдѣлился сокъ, и выдави оной сквозь полотенце, выжимая крѣпко. Процѣди этотъ сокъ сквозь ситто.

Digitized by Google

то. Распусти сахару, смѣшай съ онымъ сокъ и водку по размѣру, сказанному выше о другихъ ратафіяхъ. Процѣди эту смѣсь еще сквозь цѣдилку, разлей въ бутылки и крѣпко закупорь. По совершеніи сего поставь въ погребъ, не трогая прежде двухъ или трехъ лѣтъ.

Ратафія изъ кассіи. Набравъ листовъ кассіи, обдергай изъ оныхъ жилки, и намочивъ водкою, дай настаиваться мѣсяцъ; прибавь въ эту настойку мушкатнаго цвѣту, гвоздики и корицы. Когда водка довольно настоится кассіею, сцѣди оную сквозь сито. Тогда положи въ водку сахаръ сухой, которой не скоро распустится, и надобно оной ежедневно взмѣшивать, пока ни малыхъ крошекъ не останется. Во время это бутыль должно всегда держать закупоривъ, чтобъ летучія части кассіи не вылетѣли парами. По процѣженіи наконецъ разлей въ бутылки и закупорь крѣпко. Къ сдѣланію пяти штофовъ этой ратафіи потребно двое пригоршни листовъ кассіи, пять штофовъ водки, два золотника мушкатнаго цвѣту, четыре золотника корицы, ползолотника гвоздики толченой и три фунта съ половиною сахару. — Къ дѣланію же ратафіи изъ плода кассіи надобно брать оной самой спѣлой, на фунтъ онаго наливать фунтъ воды и настаивать сутки. Послѣ чего продавить и выгнесть сквозь салфетку; водки класть равную мѣру противъ соку, а сахару по 64 золотника на штофъ.

Ратафія изъ ядръ. Дѣлается оная изъ ядръ абрикозныхъ, а въ недостаткѣ оныхъ изъ миндальныхъ съ прибавкою сливныхъ. Фунтъ ядръ столокши, намочи штофомъ водки, прибавь фунтъ сахару, горсть кишнецу, кусочикъ корицы и настаивай восемь дней. Послѣ чего процѣдивъ, разлей въ бутылки. Естьли надобно ратафіи этой сообщить алость, подбавь въ настойку не много кошенили.

Digitized by Google

Ратафія мозжевеловая. Къ сдѣланію полутора штофа ратафіи мозжевеловой положи въ бутыль штофъ водки, полную горсть мозжухъ, полтора фунта сахару, развареннаго съ третью штофа воды и очищеннаго снятіемъ пѣны. Заткнувъ бутыль, поставь въ теплое мѣсто на пять недѣль. Послѣ чего процѣдивъ, разлей въ бутылки. Эта ратафія полезна для желудка.

Ратафія орѣховъ Грецкихъ. Когда въ орѣхахъ ядро только завяжется, возьми оныхъ дюжину, расколи пополамъ, положи въ банку и налей штофомъ водки; заткни плотно и держи въ холодноватомъ мѣстѣ шесть недѣль. Временемъ надобно не позабыть взбалтывать. Наконецъ распусти въ сковородкѣ съ четвертью фунтъ сахару съ полуторою рюмкою воды, сними пѣну; процѣдивъ настойку сквозь салфетку, смѣшай съ сахаромъ, прибавь кусочикъ корицы, счепоть кишнецу и еще поставь настаиваться на мѣсяцъ. Послѣ чего процѣдивъ, разлей въ бутылки.

Ратафія померанцовыхъ цвѣтовъ. Положи въ бутыль фунтъ цвѣтовъ померанцовыхъ, штофъ воды и штофъ водки, фунтъ шестьдесятъ четыре золотника сахару; заткнувъ бутыль, поставь въ котелъ, наполненной водою, и вари воду десять часовъ; послѣ чего остудивъ, процѣди ратафію и разлей въ бутылки.

Или: фунтъ перебранныхъ цвѣтовъ налей въ бутылѣ штофомъ водки и полштофомъ воды, положи туда же полтора фунта сахару, настаивай сутки и процѣди.

Ратафія розовая. См. Розъ.

Ратафія сборная изъ плодовъ красныхъ. Возьми два фунта вишенъ, очищенныхъ отъ косточекъ и стебельковъ, фунтъ смородины красной, фунтъ черешни, фунтъ малины и фунтъ шелковицы черной, или каманики. Когда нѣтъ черешни, можно взять вишенъ фунтъ въ прибавку къ двумъ. Раздави всѣ эти плоды въ каменной чашѣ и дай постоять, чтобъ сокъ отдѣлился,

Digitized by Google

лился, въ погребѣ. Изъ фунта вишенъ косточки столокши положи туда же. Чрезъ три дни сокъ процѣди сквозь сито, и сколько онаго будетъ мѣрою, столько вмѣшай въ него водки; положи сахару по 64 золотника, считая на шкофъ ратафіи, и кусокъ корицы. Поставь въ бутылѣ, заткнувъ, на два мѣсяца. Тогда процѣдивъ, разлей въ бутылки.

Ратафія сливная. См. Сливы.

РАТОНЪ. (С. *Прислѣш.* и *Повар.*) Родъ хлѣбеннаго. Сдѣлай сдобное тѣсто изъ фунта муки и четверти фунта свѣжаго масла коровьяго, съ четырью золотниками соли и полуторою рюмкою теплой воды. Сдѣлай изъ тѣста сего малые поддонки на бумагѣ, вымазанной масломъ коровьимъ, выведи на оныхъ окрайки и наполни слѣдующимъ фаршемъ. — Приставь въ кострюлѣ молока на огонь, выпусти четыре яица и подбей мукою, разбалтывая ложкою; туда же выпусти еще яицъ одно по одному, и продолжай взбалтываніе; послѣ чего вылей въ молоко, и мѣшая безпрестанно, вари. Въ яичницу эту наконецъ вмѣшай свѣжаго масла, разложи въ поддонки, и, по испеченіи въ печи, посыпь сахаромъ.

Ратонъ другимъ образомъ. Разведи молокомъ три или четыре ложки муки пшена Сарацинскаго; вымѣшавъ гораздо, прибавь одинъ макаронъ или массепанъ, растолченной съ ложкою миндальныхъ облупленныхъ ядръ. Распусти въ тортной сковородѣ съ яицо величиною кусокъ свѣжаго коровьяго масла, и когда оное покраснѣетъ, выложи въ приготовленную смѣсь. Зажарь, не закрывая, на умѣренномъ жару. Когда съ одной стороны пропечется, поверни на другую. Посыпь сахаромъ и подавай горячо.

Ратонъ изъ бараньихъ мыслей. Изрѣзавъ оныя ломниками, посыпь слегка смѣсью соли, перцу, другихъ пряностей и мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею

и

Digitized by Google

и чеснокомъ; облей Прованскимъ масломъ и не много лимоннымъ сокомъ, и маринируй два часа. Послѣ расправивъ, на каждой ломтикъ наложи фаршу изъ куринаго бѣлаго мяса, скатай въ трубочки, взнижи на спички, оберни шпекомъ и зажарь, привязавъ къ вертѣлу и поливая остатками маринаду, смѣшавъ оной съ рюмкою бѣлаго вина. Подавай съ сокомъ маринаду, вмѣшавъ въ него жюсу и кулису, или съ соусомъ Италїанскимъ.

РЕДУКТЪ. (С. *Повар.*) Такъ называется жюсъ и бульїонъ, уваренной еще гуще. Инако называется онъ *рестораномъ*. Смотри въ *Поварнѣ Новой* начало.

РЕМУЛАДЪ. (С. *Повар.*) Соусъ, составляемой изъ анчоусовъ, капорсовъ рубленыхъ, петрушки и цибули, изрубленныхъ особливо; обжаривается это съ добрымъ жюсомъ, малою долею масла Прованскаго, зубкомъ чесноку и обыкновенными приправами.

РЕСТОРАНЪ. Смотри *Редуктъ*.

РИБЛЕТЪ. (С. *Повар.*) Рагу, приготовляемое изъ ломтя мяса, зажареннаго на рашпарѣ, говяжьяго, или телячьяго, или свинаго, спрыснутаго солью и перцомъ. Прочее приготовленїе онаго какъ котелетовъ. См. *Котелеты*.

Риблетъ со шпекомъ. Такъ называется яичница, дѣлаемая съ ветчиннымъ саломъ, скрошеннымъ полосками тонкими.

РИССОЛИ. (С. *Приспѣш.*) Родъ хлѣбеннаго, которое подаютъ въ антремѣ и орсдеврахъ. Приготовленїя онаго нижеслѣдующїя.

Риссоли абрикозныя. Сдѣлай тѣсто сдобное изъ крупичатой муки съ коровьимъ масломъ, розовою или померанцовою водою, обтертою съ лимону коркою, счепотью соли и водою. Передѣлай въ малые поддоночки, положи въ нихъ мармелады абрикозной, позолоти яицомъ и обжарь въ свѣжемъ салѣ. Заглассируй сахаромъ и раскаленною лопаткою.

Рис-

Digitized by Google

Риссоли глассированныя съ мозгомъ. Возьми сдобнаго тѣста, величиною яица въ два, говяжьяго мозгу изъ костей четверть фунта, вотри оной въ тѣсто, съ прибавкою сметаны, нѣсколькихъ бисквитовъ изъ горькаго миндалю и варенаго въ сахарѣ сухаго померанцоваго цвѣту; столки все это, сдѣлай поддонки, а впрочемъ поступай по вышеписанному.

Риссоли постныя дѣлаются изъ постнаго тѣста, начиниваются рыбнымъ фаршемъ или вареньемъ, и жарятся въ Прованскомъ маслѣ.

Риссоли скоромныя. Сдѣлай крошево изъ пшичьяго бѣлаго мяса съ хорошими приправами, обжарь въ Чухонскомъ маслѣ; вмѣшай въ него мякишу бѣлаго хлѣба, обмоченнаго въ сливкахъ густыхъ, прибавь два желтка яичныхъ, перетолки въ иготи и употребляй въ начинку вышесказанныхъ поддонковъ.

Риссоли съ вымемъ. Отваривъ въ водѣ вымя, разрѣжь въ тонкіе ломтики; между каждыхъ двухъ ломтиковъ наложи хорошаго фаршу, смычки смажь яицомъ и слепи. Обмочи въ жидкое тѣсто и обжаривай въ маслѣ.

Риссоли съ печерицами и оленками. Сдѣлай изъ печерицъ и опенокъ скрошенныхъ жеребейками рагу, сними жиръ, увари густо, приправь лимоннымъ сокомъ и остуди. Сдѣлай поддонки изъ упомянутаго сначала тѣста; между двухъ поддоночковъ положи рагу, склей швы, обжарь въ салѣ и глассируй по вышесказанному.

Риссоли шоколадныя. На поддоночки изъ вышесказаннаго тѣста положи крему, съ довольнымъ количествомъ шоколаду сдѣланнаго; впрочемъ въ обжариванїи и глассированїи поступай по вышесказанному. — Таковымъ же образомъ дѣлаютъ риссоли кофейныя, шафранныя, съ ядрами миндальными и другими.

Риссоли шпинатныя. Обваренной шпинатъ столки въ иготи съ Чухонскимъ масломъ, лимонною коркою,

Digitized by Google

кою, нѣсколькими бисквитами изъ горькаго миндалю, съ прибавкою сахару и розовой воды. Употреби это въ начинку риссолей по вышесказанному.

РИССОЛЬЛЕТЫ. (С. *Повар.*) Такъ называются гренки малые бѣлаго хлѣба, на которые наложивъ фаршу хорошаго, запекаютъ въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды.

РОЖА ДИКАЯ. (С. *Канд.*) Довольно знакомое растѣніе, имѣющее листы круглые, цвѣты сходные съ шиповниковымъ, растущее вышиною локтя въ два; корень имѣетъ вязкой, внутри бѣлой. Копаютъ оной въ Сентябрѣ къ разнымъ приготовленіямъ, въ разсужденіи лѣкарственныхъ его свойствъ и сильнаго дѣйствія въ поносахъ и кровохарканіи. Сія статья помѣщена въ Словарь этотъ по тому, что у иностранныхъ Кандитеровъ всегда бываютъ въ запасѣ изъ сего растѣнія консервъ, постила и сыропъ.

Рожи дикой консервъ. Развари въ водѣ фунтъ корней сего растѣнія, протри сквозь сито и увари гущу эту до осушенія. Развари фунтъ сахару о кассе, положи въ него гущу, и снявъ съ огня, вымѣшивай лопаткою, пока сахаръ начнетъ бѣлѣть, а сверху сдѣлается маленькой черепокъ. Разлей тогда въ малыя бумажныя коробочки, и когда засохнетъ, вынувъ изъ оныхъ, разрѣжь въ кусочки.

Рожи дикой постила. Фунтъ свѣжихъ корней оскобли, вымой, скроши въ малые кусочки и вари, пока будутъ раздавливаться удобно между пальцовъ: тогда протри сквозь сито съ ихъ отваромъ, растирая ложкою, чтобъ все прошло. Протертое приставь на огонь въ сковородкѣ и увари до осушенія, пока станетъ отставать отъ дна, мѣшая безпрестанно лопаткою. Развари фунтъ сахару большимъ перомъ, смѣшай съ онымъ тѣсто оное, держи на огнѣ самомъ умѣренномъ, продолжая мѣшаніе. Послѣ разлей тѣсто въ формы и засуши въ печномъ вольномъ духу.

Рожи

Digitized by Google

Рожи дикой сыролъ. Фунтъ корней оскобливъ, вымывъ и скрошивъ дробно, вари съ водою, пока корни разварятся и сдѣлаются клейки. Пропусти тогда сквозь сито, подавливая не много корни. Развари фунтъ сахару о перль, смѣшай съ процѣженнымъ сокомъ и увари въ густоту сыропа, то есть о перль. Снявъ съ огня, поостуди, разлей въ бутылки и заткни оныя, когда сыропъ совсѣмъ остынетъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Корни рожъ дикихъ содержатъ въ себѣ сокъ клейкой, мягчащій, удобный разводить и утолять мокроты острыя, предотвращать щекотаніе въ желудкѣ и кишкахъ, горлѣ и пузырѣ уринномъ. Продолжительное употребленіе онаго лѣчитъ кашель, происходящій отъ щекотанія острыхъ мокротъ въ легкомъ.

РОЗМАРИНЪ. (С. *Дистил.* и *Повар.*) Растѣніе ароматное, вкусу остраго и запаху. Дистиллаторы употребляютъ оной въ разныя двоенія; а повара съ прочими душистыми поваренными травами.

РОЗЪ. (С. *Канд.*) Довольно знакомый прекраснѣйшій изъ цвѣтовъ садовыхъ, цвѣтущій въ Конѣ. Имѣютъ его цвѣточные листы многія лѣкарственныя силы, а потому и дѣлаютъ изъ онаго разныя заготовленія, о чемъ писано въ разныхъ мѣстахъ Словаря сего, какъ то: о *розовой водѣ* смотри въ статьѣ *Воды*; объ *эссенціи* см. въ статьѣ этой; объ *консервѣ* смотри *Консервы.*

Розовая ратафія. (С. *Дистил.*) Налей въ банкѣ полфунта цвѣтовъ бѣлыхъ полштофомъ теплой процѣженной воды, дай настаиваться двое сутки на солнцѣ, процѣди послѣ сквозь частое сито, и сколько будетъ процѣженаго мѣрою, вмѣшай столько же водки. На штофъ этой смѣси положи сахару разваренаго въ сыропъ и очищеннаго фунтъ, прибавь золотникъ корицы и столько же кишнецу: заткни посудину, поставь на солнце

Digitized by Google

солнце часовъ на шесть; а по томъ пропусти сквозь цѣдильную бумагу.

Розовой сокъ. См. Соки плодовъ.

РОКОМБОЛЬ. (С. *Повар.*) Растѣнїе роду чесночнаго, имѣющее малыя головки. Обыкновеннѣе называютъ оное *эшалотъ Исланской.* Поелику чесночныя его свойства меньше, нежели настоящаго чесноку, употребленїе его въ Поварнѣ многочисленно въ приправахъ.

РОСБИФЪ (С. *Повар.*) Это Англинское блюдо приготовляется изъ ссѣку откормленнаго вола. Надобно дать полежать оному нѣсколько дней, чтобы отмякло. Послѣ чего жарить на вертѣлѣ четыре или пять часовъ, поливая разсоленною водою. Подавать съ сокомъ, которой стекалъ во время жаренїя съ говядины въ подставленную сковороду, снявъ съ онаго жиръ. — Зимою мясо это надобно замаривать дней восемь. Можно подавать сїю говядину и съ соусомъ эшалотнымъ.

Росбифъ изъ баранины. Взявъ баранью почечную часть, отнять отъ оной хвостъ и сало почечное обобрать. Нашпековать крупнымъ шпекомъ и стянуть снуркомъ. Въ кострюлю положи большой ломть говядины, на оную приготовленную часть, спрысни солью и перцомъ; накрой ломтями говядины и шпеку; положи туда же корней, луковицъ, пучокъ травъ, гвоздики, зубокъ чесноку и одинъ листъ лавровой; упаривай на маломъ огнѣ, или зарывъ въ горячую золу, кострюлю плотно накрывъ; послѣ чего смочи хорошимъ бульїономъ и держи на слабомъ огнѣ четыре часа. Послѣ того вынувъ часть, дай оной не много поостынуть. — На пяти яичныхъ желткахъ размѣшай ложку муки, съ прибавкою малой доли бульїону и кулису; приваривъ соусъ, облей онымъ баранину; по снятии съ оной снурковъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и обжарь румяно въ печи. Подавай съ соусомъ изъ травы бедринца.

РОС-

Digitized by Google

РОССОЛИ. (С. *Дистил.*) Возьми листовъ лучшихъ розовыхъ цвѣтовъ, не много бѣлыхъ лилей, жасминныхъ и померанцовыхъ; также корицы и гвоздики. Мѣрою взять по силѣ запаху оныхъ соображаясь: положить въ кубикъ, налить простою водою и передвоить, употребивъ хорошій огонь. Въ выдвоенномъ распустить надлежащее количество сахару; равную мѣру противъ сыропу вмѣшай водки, или спирту, когда хочешь имѣть ликеръ крѣпче. Послѣ подцвѣти кошенилью и процѣди.

О прочихъ приготовленіяхъ сего напитку смотри въ Статьѣ *Водка.*

РУБЦЫ. (С. *Повар.*) Такъ называется желудокъ говяжій, или книга. О разныхъ пріуготовленіяхъ изъ оныхъ смотри въ Статьяхъ *Говядина Поварни Новой* въ Главѣ 3; о *рубцахъ телячьихъ* въ той же Поварнѣ въ Главѣ 4.

РУЛАДЪ. (С. *Повар.*) Такъ называется избитой ломть говядины, телятины или баранины, накрытой фаршемъ и послѣ скатанной.

Рулады изъ баранины на гателетахъ. Взявъ баранью боковину, разрѣжь въ куски, по выбраніи костей маринируй въ Прованскомъ маслѣ съ солью, крупнымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, чеснокомъ и эшалотомъ. Когда напитаются маринадомъ, каждой кусокъ наложивъ хорошимъ фаршемъ, заверни трубочкою, взнижи на гателеты, обверни саломъ и бумагою, привяжи къ вертѣлу и зажарь, поливая маринадомъ. Подавай съ соусомъ эшалотнымъ.

Рулады изъ говядины. Нарѣзавъ ломтей говядины, изрубить оные, наложить на нихъ фаршу, сдѣланнаго изъ каплуна, съ кускомъ телятины, сала ветчиннаго, мозгу говяжьяго изъ костей, ветчины вареной, петрушки, цибули, телячьяго сладкаго мяса, трюфелей, печерицъ, все изрубивъ съ надлежащими приправами. По

Digitized by Google

наложенїи фаршемъ сверни ломти въ трубку, опутай нитками и задержи въ хорошемъ брезѣ. Когда поспѣютъ, снявъ нитки, каждой рулядъ разрѣжь на двое; подавай съ кулисомъ, или съ рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, съ пѣтушьими гребнями.

Рулады изъ говядины другимъ образомъ. Возьми говяжью паховину, избей оную гораздо обухомъ ножа, расправь на столѣ. Накладывай на нихъ полосками накрошеннаго шпеку и ветчины, полосками говяжьяго языка, яицъ свареныхъ въ густую, фисташекъ, съ прибавкою стертыхъ душистыхъ травъ, перцу, соли и рокамболю. Помажь взбитымъ яицомъ и закатай. Заверни ихъ въ салфетку, каждой перекладывая порознь; задержи въ брезѣ, накаченномъ бѣлымъ виномъ и бульїономъ. Подавай холодные.

Рулядъ изъ лоросенка. Очистивъ онаго, положить въ воду вымочить; по томъ отрѣзать голову и ноги по суставъ. Распластавъ по брюху, кости всѣ выбрать. Нарѣзать полосками говяжьяго копченаго языка, миндальныхъ и фисташныхъ облупленныхъ ядръ. Мясо поросячье осторожно обобравъ съ кожи, съ прибавкою телятины и ветчиннаго сала, и обыкновенныхъ приправъ изрубить. Кожу расправить, наложить на нее послойно фаршу и вышесказанныхъ полосокъ; скатать въ трубку, опутать нитками и задержать въ брезѣ, съ бѣлымъ виномъ и уксусомъ. Когда поспѣетъ, рулядъ распутать, положить подъ гнетъ; послѣ разрѣзавъ поперегъ въ ломтики, подавать съ уксусомъ и перцомъ.

Рулады изъ телятины по Баварски. Возьми телячью заднюю ногу, вырѣжь ломтями всю мякать, обери съ нихъ всѣ кожицы и жилки. Естьли ломти будутъ толсты, разрѣжь тонѣе, избей на столѣ обухомъ ножа. Расправь сдоръ телячїй, размоченной въ холодной водѣ, положи на оной ломти телятины, намажь ихъ саломъ ветчиннымъ, на шерку стертымъ, вет-

Digitized by Google

ветчиною толченою, посыпь солью, перцомъ, гвоздикою, корицею, мушкатнымъ орѣшкомъ и кишнецомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, шалотомъ, чеснокомъ, рокамболемъ, тьминомъ, базиликомъ, мятою, лавровымъ листомъ; наложи полосками печерицъ, вымя коровьяго, телячьяго сладкаго мяса и покрой Чухонскимъ масломъ. Скатай трубкою, обвяжи ниткою, обверни умагою, намазанною масломъ коровьимъ, взнижи на гашелепы и жарь противъ малаго огня румяно, помазывая масломъ. Подавай съ кулисомъ телячьимъ, въ которой прибавь чесноку и крупнаго перцу.

Рулядъ изъ телятины канелономъ. Нарѣжь ломтей отъ телячей задней ноги, величиною въ ладонь, а толщиною въ палецъ; разбей оные тонко, наложи на нихъ хорошаго фаршу, скатай и обвяжи нитками. Вари въ добромъ брезѣ, положи туда же селлереи, или свари оную особливо. Когда рулады поспѣютъ, заглассируй оные глассомъ изъ телятины; положи на блюдо и на каждой по ломтику селлереи; подлей соусу зеленаго. (См. *Соусы.*) Таковымъ же образомъ дѣлаютъ рулады изъ куръ, цыплятъ, утятъ и другаго мяса.

РУЭЛЬ. (С. *Повар.*) Такъ называется ссѣкъ, вынутый отъ телячей голяшки, поперегъ въ томъ мѣстѣ, гдѣ толстое мясо; по вырубленіи представляетъ этотъ ломоть кругъ, отъ чего и названіе руэль оному дано.

Руэль телячья, крошево изъ оной. Изруби оную со шпекомъ, печерицами, петрушкою, мякишемъ бѣлаго хлѣба, двумя яицами сваренными въ густую, и замѣси на двухъ желткахъ сырыхъ. Положи это крошево въ горшную сковороду, устланную ломтями шпеку, и жарь между двухъ огней. На ономъ сдѣлается сверху корка, которую надобно прорѣзать сверху. Когда поспѣетъ, положи телячьяго жюсу, растеревъ въ ономъ яицо, и прибавивъ лимоннаго соку.

Digitized by Google

Руэль телячья, пирогъ съ оною. Разрѣжь оную на трое, нашпекуй среднимъ шпекомъ, обвалянным въ приправахъ, и положи въ поддонокъ, сдѣланной изъ хорошаго тѣста, гарнировавъ хорошимъ фаршемъ, вершинками спаржъ, печерицами, телячьимъ сладкимъ мясомъ, трюфелями, сморчками, донушками артишоковъ и толченымъ ветчиннымъ саломъ; приправь солью, перцомъ и другими вещьми. Наложи крышку изъ того же тѣста, запекай два часа. Подними крышку, слей жиръ, положи кулису тонкаго телячьяго и ветчиннаго. Подавай горячій въ числѣ антре

Руэль телячья, пирогъ съ оною холодной. Нашпекуй оную крупнымъ шпекомъ, обвалянным въ приправахъ. Маринируй въ уксусѣ. На бумагѣ, вымазанной масломъ коровьимъ, сдѣлай обыкновенной поддонокъ изъ тѣста: положи въ него телятину съ толченымъ ветчиннымъ саломъ, ломтями шпеку, лавровымъ листомъ и другими пристойными приправами. Наложи на пирогъ крышку, посади въ печь на три часа, и когда почти испечется, положи въ отдушникъ растолченнаго чесноку зубокъ, или эшалоту.

Руэль телячья, рагу изъ оной. Возьми руэль нѣсколько толстую, нашпекуй больше шпекомъ, обвалянным солью, перцомъ и другими приправами. Положи въ кострюлю ломтей шпеку, на оной телятину, приставь на умѣренной огонь, чтобъ мясо дало сокъ; послѣ прибавляй огня, чтобъ пообжарилось съ обѣихъ сторонъ, спрыснувъ мукою. Когда мясо обжарится, сало слей, накати бульёномъ, вари исподоволь, прибавивъ петрушки и цибули. Наконецъ подбей яичными желтками и приправь лимоннымъ сокомъ. — *Другимъ образомъ:* нашпековавъ телятину, задержи въ поэлѣ и переложи въ брезъ съ хорошими приправами; приставь на малой огонь и уваривай въ собственномъ ея соку. Когда сокъ сгустится, подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

РЫБА.

Digitized by Google

РЫБА. (С. *Повар.*) Оная составляетъ пищу покрѣпче, нежели огородныя растѣнія, но слабѣйшую предъ четвероногими и птицами. Многія рыбы морскія лучше и здоровѣе рѣчныхъ, отъ того, что соленость морской воды исправляетъ вязкость ихъ тѣла. Изъ морскихъ рыбъ водящіяся около каменныхъ скалъ предпочитаются ловимымъ на днѣ иловатомъ; равно и самцы уважаются предъ самками, по причинѣ молокъ, составляющихъ лакомую пищу.

Рыбъ подаютъ на столъ обжареныхъ, или печеныхъ, или вареныхъ. Обжаренныя рыбы меньше здоровы, нежели въ другихъ приготовленіяхъ, потому что раскаливаемыя всякія масла, сгущаясь дѣйствіемъ огня, получаютъ остроту. Жареныя на рашпарѣ и вертѣлѣ для желудка легче. Вареная, и въ другихъ чрезъ упариваніе въ сокахъ происходящихъ приготовленіяхъ, и того здоровѣе, а паче въ разсужденіи приправъ, способствующихъ пищеваренію. Варить ихъ въ винѣ лучше, нежели въ водѣ, и лучше въ бѣломъ, нежели красномъ.

Подъ названіями каждой рыбы, описанными въ Словарѣ этомъ, предложены и лучшіе способы къ пріуготовленію изъ оной; дополненія къ тому находятся въ послѣдующихъ статьяхъ *Рыбныя пищи* и *Столъ постной*.

Рыба, бискъ изъ оной. Молочнаго карьпя обобравъ съ костей, сдѣлать крошево, съ прибавкою десяти отваренныхъ печеницъ; обжарить оное въ маслѣ коровьемъ, съ солью, перцомъ, травами приправными, и смочить рыбнымъ бульіономъ. Изъ молокъ сдѣлай рагу, съ прибавкою щучьихъ печенокъ и раковыхъ клешней. Размочи бульіономъ корокъ Французскаго хлѣба. Положи на блюдо крошево вокругъ корокъ и вылей на оное рагу.

Рыба, бульіонъ изъ оной. Выпотроши и очисть отъ склизи линей, также угря, щукъ и карьпей, вы-

Digitized by Google

рѣжь у нихъ жабры, изрѣжь въ звена, приставь въ горшкѣ съ водою, прибавь кусокъ масла коровьяго, соли, пучокъ травъ, луковицъ натыканныхъ гвоздикою; вари полтора часа. Процѣди этотъ бульіонъ и раздей въ три горшка разныхъ.

Въ одинъ положи очистковъ печеночныхъ, вари и процѣди сквозь сито съ прибавкою кулису изъ подпальной муки, съ ломтикомъ лимону свѣжаго. Это употребляй для блюдъ темнаго цвѣту.

Во второй горшокъ положи толченаго миндалю и подбей желтками яицъ въ густую сваренныхъ. Этотъ бульіонъ служитъ для блюдъ и рагу бѣлыхъ.

Въ послѣдній горшокъ положенное можетъ служить къ отвариванію рыбъ, для всякихъ приготовленій и для желе.

Рыба ветчиною. Сдѣлай изъ рыбы фаршъ по нижесказанному, съ прибавкою свѣжей семги или лососины, и молокъ карпьихъ. Карпьи кожи расправь, и наложивъ на нихъ фаршъ, обдѣлай въ подобіе сборока ветчиннаго. Оберни въ чистое полотенцо, обвей и отвари въ водѣ пополамъ съ виномъ, съ гвоздикою, лавровымъ листомъ и перцомъ. Дай остынуть въ отварѣ и подавай, гарнировавъ лавровыми листами и разными поваренными изрубленными травами. Эту ветчину можно рѣзать ломтями, какъ и обыкновенную. Можно же выдѣлывать изъ сего фаршу подобіе лопашокъ, заднихъ ногъ, куръ и голубей.

Рыба, крошево изъ оной. Съ карпія снявъ кожу, мясо обобрать съ костей, изрубить, подсушить въ кострилѣ, пока побѣлѣетъ: переруби тогда оное съ петрушкою, цибулею, печерицами, шрюфелями, съ прибавкою масла коровьяго, соли, перцу и ломтика бульіону; пообжаривъ, смочить бульіономъ рыбнымъ. Подбить нѣсколькими ложками кулису раковаго или рыбнаго. Съ этимъ крошевомъ подаютъ антре семгу, форелей, бѣлыхъ

лыхъ рыбъ и усачей. Дѣлаютъ же съ онымъ риссоли и малые пирожки.

Рыба мѣлкая по Италіянски. Очистить пескарей, или ершей, или окуней. Въ кострюлѣ приставить много масла Прованскаго, чтобы рыбу всю покрыть могло, съ головкою мѣлко изрубленною чесноку. Когда чеснокъ отъ варенія начнетъ желтѣть, положить горсть изрубленной травы петрушки, а по томъ рыбу. Когда рыба почти поспѣетъ, влить рюмку, или полрюмки вина бѣлаго, по мѣрѣ блюда смотрѣвъ; напослѣдокъ приправить малымъ дѣломъ уксусу, солью и перцомъ. Подавать съ огня въ кострюлѣ.

Рыба, пирогъ съ оною горячій. Сдѣлай фаршу нижесказаннаго, кромѣ, что не употребляй въ него ни яицъ, ни желтковъ. Сдѣлай пирогъ изъ обыкновеннаго тѣста, положи въ него фаршу съ трюфелями, донушками артишочными, печерицами, сморчками, и полосками сырой рыбы; накрой фаршемъ и крышкою изъ тѣста. По спеченіи влей въ него кулису печеричнаго, или кулису бѣлаго, или рагу приличнаго.

Рыба, пирожки съ оного. Сдѣлавъ маленькихъ пирожковъ, начини оныхъ сказаннымъ фаршемъ, прибавивъ равную мѣру противъ фаршу Чухонскаго масла. Впрочемъ поступай по обыкновенному.

Рыба, тортъ съ оною. Сдѣлай по нижесказанному фаршъ изъ карьпя; положи въ поддонокъ изъ слоенаго тѣста, наложи изъ того же тѣста крышку и запеки по обыкновенному.

Рыба, фаршъ изъ оной. Обери мясо съ карьпей, щукъ и другихъ рыбъ; изруби оное. Сдѣлай обыкновенную яичницу не очень густо; изруби печерицъ, трюфелей, петрушки и цибули, вмѣшай въ фаршъ съ обыкновенными приправами, съ прибавкою мякишу бѣлаго хлѣба, смоченнаго сливками, масла коровьяго и замѣси на желткахъ яичныхъ. Этотъ фаршъ служитъ ко всему, во что угодно.

Digitized by Google

РЫБНЫЯ ПИЩИ. (С. *Повар.*) Статья сія содержитъ дополненія тѣхъ пріуготовленій рыбныхъ, о которыхъ не упомянуто въ особливыхъ статьяхъ Словаря сего, подъ названіями каждой рыбы. Предлагаются же тутъ замѣчанія поваренныя, какимъ образомъ съ каждою рыбою должно обходиться. Предшедшая же Статья служитъ всеобщимъ наставленіемъ къ заготовленію для рыбнаго стола, чѣмъ разныя блюда наполнять и составить. См. *Рыба.*

Всеобщія замѣчанія.

1) При варенiи всякихъ рыбъ огнемъ такъ управлять должно, чтобъ рыбу скорѣе въ кипѣніе привести; всплывающую нечистоту снимать, а чтобъ не выбило чрезъ край, тому препятствовать, отчасти захватывая уполовникомъ воду и выливая оную опять, частью же поталкивая въ край котла уполовникомъ.

2) Повару надобно привыкнуть къ исправному глазомѣру, чтобъ не слишкомъ переливать воды въ котелъ, въ которомъ рыба варится. Въ соли отвариваемая рыба не будетъ вкусна, естьли довариваетсл въ долитой водѣ.

3) Съ небольшимъ количествомъ соли мягко свареная рыба составляетъ плохое кушанье; а когда рыба будетъ жирная, каковы угри, лещи и прочія, недоложеніе соли учинитъ таковую рыбу нездоровою пищею; однакожъ не должно рыбу и пересаливать такъ, чтобъ было, какъ говорится, живая соль. Повару должно отваръ, въ которомъ рыба варится, съ примѣчаніемъ отвѣдывать, дабы заключить о надлежащей мѣрѣ соли. Естьли рыба подана будетъ на столъ недосольная, то оной, не какъ многимъ другимъ кушаньямъ, присаливаніе за столомъ не пособитъ.

4) Рыбу *вскрыть* или *потрошить*, значитъ на поваренномъ нарѣчіи разрѣзать брюхо и вынуть внутреннія.

5)

Digitized by Google

5) Подавая отварную рыбу, надлежитъ какъ оную, такъ и края блюда посыпать рубленою петрушкою. Есть обыкновеніе, когда подаютъ на блюдѣ рыбу, не въ соли отварную, посыпать края онаго толченымъ сухаремъ пшеничнымъ.

6) Къ рыбѣ въ соли отварной подаютъ разные салаты; въ недостаткѣ оныхъ острой уксусъ, или растворенной съ онымъ хрѣнъ. Или подаютъ къ сему сливной вареной сокъ; оной разводятъ виноградным виномъ и подбавляютъ мѣлко скрошенной лимонной корки. Еще къ отварной въ соли рыбѣ подаютъ растертой ключевой кресс, растворенной ренскимъ уксусомъ.

О бѣлой рыбицѣ.

При отвариваніи оной въ соли наблюдается вышеписанное, а при томъ, чтобъ не переварить ее: ибо въ этомъ случаѣ распадается она въ куски. Подаютъ къ оной холодной ремуладъ, или соусъ салатной съ горчицею. Жареную бѣлую рыбицу подаютъ рѣдко.

О гольцахъ.

Эту вкусную рыбку по изловленіи посадить въ молоко, а по томъ отваривать въ соли или въ уксусѣ, или жарить, обвалявъ въ мукѣ, съ сметаною, либо съ какимъ угодно масломъ. — Они доставляютъ уху, подобную налимовой.

О доршахъ.

Это вкусная малая рыбка, ловимая въ Балтійскомъ морѣ. При выпотрашиваніи оной вырѣзываются жабры; разрѣзать оныхъ въ куски, положить на цѣлой часъ въ холодную воду, послѣ чего отварить въ водѣ съ солью. Подавать, обливъ растопленнымъ Чухонскимъ масломъ, съ прибавкою горчицы и петрушки, или съ какимъ нибудь кислымъ соусомъ. Рыба эта легко развариться можетъ.

О ершахъ.

Когда рыбу сію отваривать въ соли, не должно оную ни щелушить, ни потрошить. Лучшій способъ

Digitized by Google

отваривать ее съ солью въ полпивѣ, или кислыхъ щахъ, съ двумя луковицами и крупнымъ перцомъ; когда же поукипитъ, подбавляютъ кусокъ масла коровьяго. Отваривая рыбу эту къ обливкѣ масломъ коровьимъ, хотя также не потрошатъ, но лузгу сбиваютъ. Сварить въ водѣ мѣлко накрошеннаго луку, послѣ подбавить скрошенной петрушки, мушкатнаго орѣшку: воды отбавить, огустить прибавкою масла коровьяго и крошекъ бѣлаго хлѣба. Этимъ облить ершей.

Ерши въ соусѣ съ лукомъ. Ершей обжарить, накрошить много луку кружками, варить съ ухою и масломъ коровьимъ; когда сокъ повыкипитъ, подбить крошками бѣлаго хлѣба.

О ершахъ морскихъ.

Рыба эта имѣетъ мясо ломкое; почему оную съ боковъ не надрѣзываютъ, однакожъ щелушатъ и потрошатъ. Варивъ оную, не должно долго на огнѣ держать: ибо можетъ распасться въ крошки.

Когда подавать ихъ въ соусѣ капорсномъ или анчоусномъ, жарить ихъ къ сему ни на сковородѣ, ни на рашпарѣ не можно; но отваривъ въ водѣ съ солью, обливать на блюдѣ соусомъ.

Ерши морскіе цѣлкомъ отварные. Выпотрошивъ оныхъ, не очищать, но только съ боковъ вдоль надрѣзавъ по срединѣ, согнуть въ кольцо и связать, чтобъ по свареніи кольцомъ согнутые остались. Подаютъ оныхъ на салфеткѣ и къ нимъ въ соусницахъ либо масляной соусъ, состоящій изъ Чухонскаго масла, взогрѣтаго съ сокомъ изъ двухъ свѣжихъ лимоновъ; или масла до желта утопленнаго съ горчицею. Иногда поджариваютъ хрѣнъ, натертой противъ огня, но такъ, чтобы не пригорѣлъ и не почернѣлъ: этотъ огнемъ остроты лишенной хрѣнъ смѣшиваютъ съ горячимъ масломъ коровьимъ, или сметаною.

О

О камбалѣ.

По выпотрошеніи этой рыбы, перья съ обѣихъ сторонъ обрѣзать и черную кожу содрать; если сего съ сырой рыбы сдѣлать будетъ не льзя, то по отвареніи въ соленой водѣ, крупныхъ камбалъ разнимаютъ къ сему въ звена. Послѣ подаютъ съ соусомъ шавелевымъ, или луковымъ, о которыхъ писано будетъ въ статьѣ *Соусы*.

Камбала свѣжая жареная. Облупивъ оную спрыснуть солью, пообсушить, обвалять въ мукѣ и жарить въ какомъ угодно маслѣ. Надлежитъ вѣдать, что рыба эта очень мягка, почему должно класть оную въ разгоряченное масло. Подавать къ ней лимонной сокъ.

Камбалу вяленую готовить. Приставить оную на огонь въ холодной водѣ и варить исподоволь, не допуская вдругъ закипѣть. Когда же столько будетъ варена, что котелъ покроется пѣною, переложить камбалу въ другой котелъ или кострюлю, въ которой варился крошеной лукъ, но осторожно, чтобъ не разломить, прибавить кусокъ масла коровьяго и крошекъ бѣлаго хлѣба; приправить мушкатнымъ орѣшкомъ и петрушкою.

Вяленую или сушеную камбалу должно до варенія дни за два размачивать въ водѣ, и оную ежедневно раза три или четыре перемѣнять.

Камбалу вяленую готовить съ зеленымъ горохомъ. По отвареніи оной вышесказаннымъ образомъ, стручьи зеленаго гороху приставить на огонь въ водѣ, и когда почти сварятся, обжарить съ коровьимъ масломъ, съ прибавкою крошекъ бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣту и петрушки. Приварить въ этомъ соусѣ камбалу, чтобъ раза два вскипѣла.

О карасяхъ.

Караси и *лини* приготовляются одинакимъ образомъ. Крупныхъ карасей отвариваютъ тѣмъ же образомъ, какъ карпей. Смотри эту статью.

Ка-

Digitized by Google

Караси въ зеленомъ соусѣ. Оныхъ обжариваютъ, а по томъ съ показаннымъ соусомъ.

Караси жареные. По ощелушеніи и выпотрошеніи оныхъ, надрѣзать съ обѣихъ сторонъ, спрыснуть солью, дать не много полежать, послѣ чего обвалявъ мукою, жарить въ разгоряченномъ коровьемъ маслѣ румяно. Таковыхъ употребляютъ въ разные соусы, или подаютъ въ числѣ жаренаго; но обыкновеннѣе подаютъ ихъ на сковородѣ. Когда они въ маслѣ вышесказаннымъ образомъ ужарятся, облить оныхъ смѣтаною, и еще ужаривъ, подавать.

Караси съ укропомъ. Вопервыхъ отварить оныхъ въ водѣ съ немногою солью до половины спѣлости, со многимъ скрошеннымъ укропомъ. Переложить ихъ въ другую кострюлю, съ малою долею отвару, съ прибавкою масла коровьяго, смѣтаны; когда поспѣютъ, подбить соусъ желтками, и приправивъ мушкатнымъ цвѣтомъ, подавать.

Караси съ яблоками. Яблоки очистивъ, изрѣзать тонкими ломтиками, положить въ кострюлю съ масломъ коровьимъ, и когда ужарятся, смочить виноградымъ виномъ, прибавить коринки и сахару. Карасей отварить въ водѣ съ солью, положить на блюдо и облить соусомъ яблочнымъ.

О карьпяхъ.

О различныхъ приготовленіяхъ карьпя писано въ статьѣ *Карлъ*, также въ Поварнѣ Австрійской. Здѣсь должно упомянуть лишь о томъ, что отвариваемымъ въ соли карьпямъ должно набивать въ ротъ соли, съ толченою кубебою смѣшанной, по тому что голова, яко лучшая часть этой рыбы, получаетъ отъ сего больше вкусу и истребляется тѣмъ непріятный запахъ, остающійся впрочемъ въ этомъ мѣстѣ.

О клипфишахъ.

Разнять рыбу эту въ части и наканунѣ того дня, когда готовить, въ полдни положить въ воду, а ввече-

Digitized by Google

ввечеру и по утру оную перемѣнить. За два часа предъ обѣдомъ приставить на огонь въ холодной водѣ, варить исподоволь, чтобъ только перебиралось. По отвареніи подавать съ соусомъ эшалотнымъ, или съ масляннымъ соусомъ, посыпавъ изрубленными въ густую сваренными яицами.

О лещахъ.

Оныхъ приготовляютъ тѣмъ же образомъ, какъ карпей, обыкновенно отвариваютъ въ соли, или жарятъ въ печи. О жареныхъ чиненыхъ кашею лещахъ писано въ Поварнѣ Руской въ числѣ жаренаго постнаго стола.

Лещъ съ соусомъ вишеннымъ. Отваривъ онаго въ соли, выложить на блюдо сухаго и облить слѣдующимъ соусомъ: взять вишеннаго морсу, приставить на огонь съ прибавкою краснаго вина, куска сахару, обтертаго объ лимонъ, коровьяго масла, лавроваго листу и нѣсколькихъ гвоздковъ гвоздики; поуварить и вылить на леща. Разумѣется, что къ сему должно онаго по отвареніи облупить, чтобъ лузгу снять вмѣстѣ съ кожею.

О лососинѣ.

Свѣжаго лосося распластать вдоль спины, вынуть позвонковыя кости и потрохъ; каждый пластъ разнять на двое, вымыть и положить на два часа въ холодную воду. Послѣ осоливъ воду, съ прибавкою ренскаго уксусу приставить на огонь. Когда укипитъ и пѣна до чиста собрана будетъ, положить двѣ луковицы, перцу цѣлкомъ, лавроваго листу, пучокъ травъ, и уваривъ до спѣлости, дать въ отварѣ остынуть. Естьли же горячую, посылать завернувъ въ салфетку и къ ней ренской уксусъ.

Лососина свѣжая жареная. Нарѣзавъ оной кусками въ палецъ величиною, положить въ разсолъ на нѣсколько часовъ; послѣ разсолъ отеревъ, вымазать растопленнымъ коровьимъ масломъ, обвалять въ мѣлкихъ крошкахъ

Digitized by Google

кахъ бѣлаго хлѣба, спрыснуть солью и перцомъ, и зажарить на рашпарѣ. Къ этой лососинѣ подаютъ соусъ изъ коровьяго масла съ лимоннымъ сокомъ и горчицею.

Лососину соленую подаютъ, нарѣзавъ кусками, посыпавъ перцомъ и обливъ Прованскимъ масломъ и уксусомъ. *Копченую* тѣмъ же образомъ. Или обжариваютъ ломтиками на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, спрыснувъ перцомъ, и подаютъ, смочивъ лимоннымъ сокомъ. Естьли жареніе произвесть не исподоволь, но маслу дать вдругъ разгорячиться, лососина отвердѣетъ.

Лососину соленую жарить въ печи. Лососину нарѣзавъ ломтями, положить на блюдо, вытерпливающее огонь. Сдѣлать соусъ изъ бульйону, съ прибавкою коровьяго масла, муки и рубленыхъ анчоусовъ, облить онымъ, спрыснуть перцомъ и поставить въ печь. Когда поджарится, усыпать крошками бѣлаго хлѣба, полить сокомъ, въ блюдѣ собравшимся, усыпать тертымъ пармезаномъ, поставить опять въ печь, чтобъ обжарилось. Подавать, гарнировавъ ломтиками лимону.

Миноги, какимъ образомъ маринируютъ ихъ впрокъ?

Изловленныхъ живыхъ миноговъ спрыснуть гораздо солью, дать онымъ уснуть, обтереть съ нихъ всю склизь и запечь на рашпарѣ. Когда остынутъ, скласть въ кадочку или банку, пересыпая слои зернистымъ перцомъ, гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ и лавровымъ листомъ. Налить крѣпкимъ уксусомъ столько, чтобъ только ихъ покрыло; наложить съ дощечкою гнетъ и дать стоять сутки. Послѣ долить разсоленымъ уксусомъ, и кадочку заколотить; а естьли банка, то завязавъ крѣпко, содержать въ холодномъ мѣстѣ.

О

О налимахъ.

Налимы обыкновенно употребляются въ варенїе ухи, отчасти въ соусы; печенки оныхъ считаются за лакомый кусокъ, и идутъ въ лучшїя рагу и торты. Въ соусы употребляютъ ихъ въ звена разрѣзанныхъ и отваренныхъ, съ прибавкою тѣльнаго или фаршу рыбнаго.

Налимъ жареной. Снявъ съ онаго кожу и надрѣзавъ мѣстами, спрыснуть солью, дать полежать четверть часа; послѣ чего обвалявъ въ мукѣ, обжарить въ маслѣ орѣховомъ, или Прованскомъ, или коровьемъ. Подавать, гарнировавъ петрушкою и ломтиками лимону.

Объ окуняхъ.

Окуни по добротѣ и вкусности своего тѣла уважаются въ Поварнѣ: приготовляются всѣми тѣми и многими другими способами, какъ и щука. Здѣсь упомянемъ объ нѣсколькихъ.

Окуни вареные или отварные. Отвариваются оные обыкновеннымъ образомъ въ водѣ съ солью, по ощелушенїи и выпотрошенїи. Естьли же подавать оныхъ холодныхъ, въ таковомъ случаѣ щелушить не надобно и подавать въ салфеткѣ. Очищенные же и отварные разнимаются въ звена и подаютъ оныхъ приваренныхъ, или просто облитыхъ съ разными соусами.

Естьли нужно окуней въ соусы употребить *обжареныхъ*, въ этомъ случаѣ разрѣзываютъ оныхъ по вычищенїи въ куски, обваливаютъ въ мукѣ и обжариваютъ въ маслѣ румяно.

Окуни съ соусомъ изъ вина виноградного. Въ кострюлю положить кусокъ масла коровьяго, или влить Прованскаго, съ рубленымъ лукомъ и чеснокомъ; когда пообжарятся, всыпать муки, смочить виномъ, приварить. Когда соусъ поспѣетъ, приправить солью и перцомъ.

Digitized by Google

цомъ. Облить этимъ соусомъ окуней, отваренныхъ въ соли; естьли же окуни жареные, то соусъ подъ нихъ вливать. Сїе наблюдается и въ разсужденїи другихъ рыбъ.

Окуни съ устрицами. Окуней ощелушивъ и выпотрошивъ, съ обоихъ боковъ ножемъ понадрѣзать, спрыснуть солью, и когда не много полежатъ, обтереть. Положишь въ кострюлю съ кускомъ Чухонскаго масла, крошками бѣлаго хлѣба и мушкатнымъ цвѣтомъ; обжарить и тогда смочить бѣлымъ виномъ. Когда поспѣетъ, положить вылущенныхъ изъ черепковъ устрицъ, приваришь, не давая вскипѣть. Приправить перцомъ и лимоннымъ сокомъ.

Окуни синеные. Ощелушивъ оныхъ, и обрѣзавъ перья острыя на спинѣ и подъ брюхомъ, разрѣзать каждаго окуня по спинѣ, и распластавъ, кости выбрать, внутреннїя вынуть, остерегаясь, чтобъ не прорвать брюха, которому должно остаться цѣлу для соединенїя обоихъ пластовъ. Послѣ чего начинить ихъ рыбнымъ фаршемъ, сдѣланнымъ по сказанному прежде (смотри въ статьѣ *Рыба*), съ прибавкою окуневой икры; послѣ чего сложить и справить въ прежнюю ихъ фигуру. Въ кострюлѣ распустить кусокъ масла коровьяго, положить въ него крошекъ бѣлаго хлѣба и окуней; пообжаривъ нѣсколько, смочить бульёномъ пополамъ съ бѣлымъ виномъ, прибавить лимону кружками и варить, накрывъ. Когда поспѣютъ, подавать съ рагу раковымъ, или съ другимъ какимъ угодно, или съ соусомъ Робертовымъ.

Окуни синеные жареные на рашпарѣ. Начинивъ оныхъ по вышесказанному, обмочить въ распущенномъ коровьемъ маслѣ, обвалять въ мѣлкихъ крошкахъ бѣлаго хлѣба. Сдѣлать изъ бумаги коробочекъ по величинѣ окуней, вымазать коровьимъ масломъ, въ каждую положить по окуню, положить же рубленыхъ печерицъ и трюфелей, смочить кулисомъ ветчинным и жарить на рашпарѣ. Подавать въ коробочкахъ.

Digitized by Google

Объ осетринѣ.

По величинѣ своей рыба эта разнимается въ звена, и оными отваривается для холодныхъ подачь и жаренія; въ прочія же приготовленія каждое звено разрѣзываетца ломтиками. По вымытіи надобно оную отварить въ водѣ съ солью, и поелику тѣло ея твердо, то и варить надлежитъ ее больше, нежели другихъ рыбъ. Къ *холодному* подаванію отвариваютъ ее слѣдующимъ образомъ:

Приставить ее на огонь съ холодною, слегка осоленою водою; положить двѣ луковицы тогда, какъ уже довольно поваритца и вся пѣна будетъ снята; прибавить же шалфѣи, петрушки и перцу зернами; варить, пока поспѣетъ, послѣ чего дать ей въ отварѣ остынуть.

Осетрина съ ремуладомъ. Нарѣзавъ осетрины ломтиками, положить въ кострюлю съ Прованскимъ или горчичнымъ масломъ, рубленымъ лукомъ, петрушкою, солью и перцомъ, обжарить не много на угляхъ; послѣ чего снявъ съ огня застудить. Обмочить въ этомъ соусѣ куски, обвалять въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, и дожарить на рашпарѣ на листахъ бумаги, помазанныхъ Прованскимъ масломъ. Подавать съ соусомъ ремуладомъ. См. *Соусы.*

О прочихъ приготовленіяхъ осетрины смотри третьей Части Словаря сего статью *Осетрина.*

О лескаряхъ.

Малая рыбка сія имѣетъ тѣло столько здоровое, что бульіонъ, или уху съ нею позволяютъ ѣсть больнымъ. Кромѣ довольно извѣстнаго варенія пескаревой ухи, отвариваютъ оныхъ слѣдующимъ образомъ: живыхъ пескарей облить ренскимъ уксусомъ и дать имъ въ уксусѣ уснуть. Приставить на огонь воды съ солью, и какъ скоро оная закипитъ, клади пескарей. Естьли угодно къ умноженію вкусу, можно въ воду прибавить бѣлаго вина. Подавать, обклавъ зеленою петрушкою.

Digitized by Google

Пескари по Италiански. Смотри въ статьѣ *Рыба* о малыхъ рыбкахъ по Италiански.

Жареныхъ пескарей готовятъ по вышесказанному о гольцахъ и окуняхъ жареныхъ. О пескаряхъ въ этомъ смотри Поварни Мѣщанской въ окончанiи X Главы.

О рялухѣ.

Оную, отваривъ съ солью, подаютъ съ соусомъ петрушечнымъ и равиготнымъ. Отвариваютъ же оную и съ укропомъ по вышесказанному объ карасяхъ. Можно же оную готовить по Италiански, какъ сказано о пескаряхъ. Обжареную въ маслѣ подавать въ числѣ жаренаго просто, или съ какимъ нибудь постнымъ рагу, или соусомъ.

О сазанахъ.

Оные приготовляются тѣмъ же образомъ, какъ и карьпи, почему можно просмотрѣть статью о *Карьляхъ* во второй Части; здѣсь предложимъ только объ нѣкоторыхъ изъ оныхъ приготовленiяхъ.

Сазанъ въ куртбульiонѣ. Сазана ощелушить, выпотрошить, изрубить травъ петрушки, тимiану и луку крупно, смять съ холоднымъ коровьимъ масломъ, спрыснувъ толчеными гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, и этимъ начинить карьпя въ брюхо; зашить и въ кострюлѣ облить горячимъ уксусомъ. Послѣ чего уксусъ сливъ, налить краснымъ виномъ, пополамъ съ водою смѣшаннымъ, положить обыкновенныхъ поваренныхъ приправъ, какъ-то: печерицъ, пряностей, полной пучокъ травъ, и варить, пока вино почти все выкипитъ и соку останется мало.

Сазанъ въ студени забивной. Разрѣзавъ онаго въ части и перемывъ, обвернуть чистою ветошкою, обмоченною въ уксусъ, и отваривъ въ водѣ съ солью, составить съ огня и остудить въ отварѣ. Изъ ершей отварить крѣпкую студень, которая садилась бы какъ желе. Звена сазана укласть на блюдѣ, украсить петруш-

Digitized by Google

трушкою и ломтиками свѣжаго лимону, вылить на это студень ершовую, и застудивъ на льду, подавать. — Или сдѣлать таковымъ образомъ: четверть фунта оленьяго рогу варить съ водою часа два; этотъ отваръ процѣдивъ и подмѣшавъ въ него бѣлаго вина, облить рыбу и застудить.

Сазанъ натурально. Разнявъ онаго по ощелушенїи и выпотрошенїи на части, облить горячимъ уксусомъ, чтобъ поголубѣлъ; послѣ чего отварить въ водѣ съ солью. Подавать къ оному хрѣнъ.

Сазанъ по Жидовски. По обыкновеннымъ вычищенїи, распластать онаго и разнять въ части, спрыснуть оныя солью, и давъ имъ нѣсколько полежать, ополоснуть съ нихъ соль водою. Положить въ кострюлю, налить пивомъ столько, чтобъ рыбу покрыло, прибавить много крошенаго луку, гвоздики цѣлкомъ и мушкатнаго орѣшку; варить на сильномъ огнѣ, пока пиво почти все выкипитъ и останется не много густаго соку, съ которымъ и подавать на столъ.

Сазанъ черноотвареной приготовляется по сказанному въ Поварнѣ Австрїйской о карпѣ по Богемски въ похлебкѣ черной.

О снеткахъ.

Сухихъ Бѣлозерскихъ снятковъ употребляютъ къ вывариванїю постныхъ бульоновъ; однакожъ въ случаѣ недостатку въ рыбѣ. Свѣжихъ отвариваютъ въ водѣ съ солью, безъ прибавки масла и пряностей. Первую воду надобно слить, по томъ во второй отваривать мягко, и подавать съ соусомъ кислымъ. Обыкновеннѣе снятковъ жарятъ на сковородѣ, о чемъ писано Поварни Руской въ третьей подачѣ стола постнаго.

О стерлядяхъ.

О приготовленїи стерляжей ухи, также стерляди разварной и распарной писано въ постномъ столѣ Поварни Руской.

Digitized by Google

Стерлядь въ бѣломъ винѣ. Выпотрошивъ оную, оставить въ ней печенку, отдѣливъ желчь; впрочемъ только вымыть уксусомъ, и вытеревъ, положить, въ кострюлю. Прибавить кардамону, инбирю корешками, скрошеннаго мушкатнаго цвѣту, четыре гвоздка гвоздики, луковицъ, пучокъ травъ, мѣлко скрошенной лимонной корки и кусокъ сахару. Вина бѣлаго съ прибавкою воды вскипятить въ особливой кострюлѣ, и когда закипитъ, выложить въ него стерлядь со всѣми вышеписанными приправами, и прибавляя огня, сварить. Когда поспѣетъ, стерлядь выложить на блюдо, коего края гарнировать кружками свѣжаго лимону и крошеною петрушкою. Сокъ въ кострюлѣ уварить, пока весь почти выкипитъ и сгуститъ; оной вылить подъ стерлядь.

О сомѣ.

Этой рыбы подается на столъ только одинъ хвостъ. Отнявъ оной, положить въ горячую воду, отъ чего склизь отстанетъ: оную сбить ножемъ, ополоснуть водою и вытереть. Разнявъ оной въ части, или цѣлой въ разсужденіи величины, положить на сковороду, усыпать мѣлко изрубленнымъ чеснокомъ, спрыснуть солью, перцомъ и жарить въ печи. Поелику хвостъ этой рыбы очень жиренъ, то не имѣетъ нужды ни въ какихъ иныхъ приправахъ, кромѣ что въ половинѣ спѣлости надобно, вынувъ изъ печи, полить ренскимъ уксусомъ, дожарить и подавать съ лимоннымъ или чернымъ сокомъ.

О судакахъ.

Отмѣнная рыба сія большею частью отвариваетъся натурально въ водѣ съ солью, и подаютъ къ оной масляной соусъ. Впрочемъ удобна оная и ко всякимъ другимъ приготовленіямъ, о которыхъ писано будетъ въ статьѣ *Судакъ*; здѣсь же присовокупимъ къ тому два слѣдующихъ.

Судакъ въ винѣ бѣломъ. Отваривъ онаго по обыкновенному въ водѣ съ солью, разнятаго въ звена, выложить

Digitized by Google

жить на салфетку. Въ кострюлю положить три ломтя Французскаго хлѣба, луковицъ, нарѣзанныхъ кружками, положить пряностей и пучокъ травъ, влить бѣлаго вина бутылку и варить, пока вина выкипитъ треть; тогда положить судака, и давъ еще гораздо вину поукипѣть, подавать.

Судакъ съ цвѣтною капустою. Сдѣлать изъ масла коровьяго съ мукою подпалку, положить судака разнятаго въ звена. Когда пообжарится, накатить бульёномъ мяснымъ и варить на маломъ огнѣ. Взять раковаго кулису (смотри это слово), подбавить къ варящемуся судаку и положить крошеной петрушки. Цвѣтную капусту отварить особливо. Выложить судака на блюдо, около онаго капусту и облить соусомъ.

О трескѣ.

О различныхъ изъ оной приготовленіяхъ писано уже въ *Поварнѣ Австрійской*, и какъ оная содержитъ описаніе ѣствъ по особливому азбучному порядку, то смотри тамъ статью *Треска.* Смотри также *въ Поварнѣ Мѣщанской* въ Главѣ X и въ *Поварнѣ Новой* въ Главѣ XXII о приготовленіи оной въ бешамелѣ. Здѣсь же упомянемъ объ слѣдующемъ приготовленіи.

Треска буддингъ изъ оной. Размочивъ треску, вымыть, и развариvъ оную, выбрать всѣ косткн. Хорошаго коровьяго масла рыстереть ложкою въ сметану, положить въ него сколько надобно мякишу бѣлаго хлѣба, смоченнаго въ сливкахъ и выжатаго, яичныхъ желтковъ, соли, мѣлко изрубленной петрушки и мушкатнаго цвѣту; приставить на огонь, и вымѣшавъ, съ огня снять, взбивать ложкою съ прибавкою желтковъ яичныхъ, растертыхъ на сливкахъ; треску скрошить по слоямъ мѣлко, положить туда же въ продолженіи взбиванія. Кострюлю вымазать внутри коровьимъ масломъ, усыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, и вылив приготовленной растворъ, запечь въ печи. — Или рас-

Digitized by Google

творъ этотъ выложивъ въ салфетку, сварить въ молокѣ и подавать на блюдѣ, обливъ раковымъ масломъ и обсыпавъ тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ.

О форелях ъ.

Оныхъ два рода, малыя обитающія въ быстротекущихъ рѣчкахъ, и морскія форели, которыхъ называютъ *лахсфорели*. Послѣднія приготовляются тѣмъ же образомъ, какъ лосоли. О рѣчныхъ фореляхъ писано будетъ въ слѣдствіи Словаря сего въ статьѣ *Форель*. Здѣсь упомянемъ только о двухъ слѣдующихъ приготовленіяхъ.

Форели голубосвареные. По выпотрошеніи облить ихъ ренскимъ уксусомъ, отъ чего они поголубѣютъ; послѣ чего живыхъ еще положить въ кипящую воду, съ прибавкою луковицъ, лавроваго листу, пучка петрушки, довольной соли и перцу цѣлкомъ. Когда поспѣютъ, снять съ огня, дать остынуть въ отварѣ. Выложить на блюдо, посыпать рубленою травою петрушки, подавать къ нимъ свѣжій лимонъ, или ренской уксусъ.

Форели жареныя на рашпарѣ. По выпотрошеніи спрыснуть ихъ солью, дать полежать, послѣ обтеревъ, жарить на рашпарѣ, помазывая коровьимъ масломъ. По изжареніи подавать съ лимоннымъ сокомъ.

О щукахъ.

Нѣтъ почти никакой другой рыбы, которая бы удобна была къ столько многоразличнымъ приготовленіямъ, какъ сія. Въ случаѣ нужды, въ разныхъ перемѣнахъ однѣми щуками можно наполнить весь столъ постной. Поелику о приготовленіяхъ щуки по изобрѣтеніямъ Французскихъ поваровъ, писано будетъ въ слѣдствіи Словаря сего подъ словомъ *Щука*; о приготовленіяхъ же по Нѣмецки и другихъ писано въ Поварняхъ Австрійской и Берлинской (смотри оныя). Не осталось здѣсь сказать, какъ только о нѣкоторыхъ приготовленіяхъ, о которыхъ тамъ не упомянуто; равнымъ

Digitized by Google

нымъ образомъ напомянуть замѣчанія, наблюдаемыя въ разсужденіи рыбы этой.

Щуку въ соли отвариваемую отъ щелухи не очищаютъ. Распоровъ оную по брюху, вынуть всѣ внутренніе, изъ коихъ печень, молоки, или икру варятъ съ нею вмѣстѣ. Естьли щука велика и стара, приставляется на огонь въ холодной водѣ, чтобъ не осталась тверда. Таковую распластываютъ по спинѣ и по томъ разрѣзываютъ въ звена, ополаскиваютъ оныя въ холодной водѣ и тотчасъ кладутъ въ котелъ, приставленный на огонь съ водою, и варятъ съ прибавкою луковицъ, лавроваго листу, корней петрушки, многой соли и перцу цѣлкомъ. Когда вода повыкипитъ, надобно положить кусокъ масла коровьяго и съ онымъ приварить. — Среднихъ же и малыхъ щукъ приставляютъ варить въ горячей водѣ.

Малыхъ щукъ щелушатъ, слегка надрѣзываютъ, и прорѣзавъ въ хвостѣ скважину, задѣваютъ оною за зубы нижней челюсти, чтобъ по сваренiи осталась свернутою въ кольцо.

Когда подавать на столъ щуку съ голубымъ перомъ, надобно оную по сваренiи спрыснуть холодною водою на блюдѣ и накрыть другимъ блюдомъ; отъ сего она поголубѣетъ.

Щука въ кисломъ соусѣ. Отварить оную въ соли, разрѣзавъ звенами. Въ кострюлѣ приставить накрошенной жеребейками жирной ветчины и луку, съ прибавкою маiорану, гвоздики цѣлкомъ, крошекъ бѣлаго хлѣба и краснаго уксусу. Уваривъ этотъ соусъ, облить онымъ щуку на блюдѣ такъ, чтобъ каждое звено покрыто было.

Щука съ виноградомъ. Запекши щуку на рашпарѣ, положить на сковороду съ коровьимъ масломъ и спѣлымъ виноградомъ, и прижаритъ. Естьли соусъ будетъ жидокъ, подбавить въ него нѣсколько мѣлко скрошеннаго бѣлаго хлѣба.

Digitized by Google

Щука съ горчицею. На угольной жаръ приставь въ кострюлечкѣ бѣлаго вина съ коровьимъ масломъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, лимономъ, въ кружки изрѣзаннымъ, лавровымъ листомъ, кускомъ сахару и пятью или шестью ложками горчицы; дай этому вскипѣть. Щуку въ соли отваренную и облупленную положивъ на блюдо, облей этимъ соусомъ. Щуку къ сему отваривая, соли надобно класть меньше. Естьли соусъ выдетъ жидокъ, можно подбить оной двумя яичными желтками.

Щука съ дробною рѣпою. Мѣлко искрошенную рѣпу почти до спѣлости сварить въ котлѣ или горшкѣ; а щуку разнятую на части положить сверху, подержать вмѣстѣ съ рѣпою, подправивъ коровьимъ масломъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и перцомъ; напослѣдокъ вмѣшать мѣлко скрошеннаго сухаго бѣлаго хлѣба.

Щука съ зеленымъ горохомъ. Когда молодой зеленой горохъ почти совсѣмъ сваренъ будетъ, употребляемыя къ сему обыкновенно малыя щуки кладутся сверху, чтобъ съ горохомъ вмѣстѣ доварились; слить тогда жижу, прибавить коровьяго масла, крошекъ бѣлаго хлѣба, петрушки, и приправивъ перцомъ, подержать на огнѣ, чтобъ наздобились.

Щука съ пустарнакомъ. Это блюдо готовится точно тѣмъ же образомъ, какъ съ рѣпою, изъ корней пустарнаку, кромѣ, что вмѣсто масла, соусъ подбивается сметаною.

Щука съ сельдиными молоками. Выпотрошенную и на части разнятую щуку положить въ кострюлю, на таганъ приставленную, съ коровьимъ масломъ, скрошенными молоками соленыхъ сельдей, мушкатнымъ цвѣтомъ, лимономъ въ кружки изрѣзаннымъ, и накрывъ кострюлю, ужарить спѣло. Подавая, приправить лимоннымъ сокомъ. Молоки надлежитъ вымочить, или вмѣсто оныхъ употребить вымоченной и съ костей обобранной

Digitized by Google

ной сельди. Не худо для огущенія соуса класть крошекъ бѣлаго хлѣба.

Щуки залеканыя. Очистивъ малыхъ щучатъ, надрѣзать съ боковъ и выпотрошить, спрыснуть солью, обвалять въ мукѣ и обжарить на сковородѣ въ маслѣ; подавать съ тѣмъ масломъ, прибавивъ въ него лимоннаго соку. — Или обмочить щукъ въ жидкое тѣсто, спрыснувъ тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ, и обжарить въ маслѣ.

Щучье тѣльное скоромное. Щуку одну или нѣсколькихъ обобравъ съ костей, изрубить мѣлко. Растереть въ сметану коровьяго масла, въ продолженіи стиранія вмѣшать мякишу бѣлаго хлѣба, смоченнаго сливками, напослѣдокъ вмѣшать и щучину, приправить толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ и малою долею соли. Яичныхъ желтковъ сколько нужно и нѣсколько яицъ цѣлыхъ выпустивъ въ чашку, взбить съ прибавкою сливокъ, вмѣшать въ вышесказанное и продолжать взбиваніе, чтобъ все хорошо соединилось. Послѣ сварить, въ салфетку выложивъ, въ молокѣ, или запечь въ кострюлѣ, вымазанной масломъ коровьимъ и толченымъ пшеничнымъ сухаремъ усыпанной.

Впрочемъ относящееся до рыбныхъ пищъ смотри въ Поварняхъ Австрійской, Берлинской, Мѣщанской и Новой въ отдѣленіяхъ о рыбахъ. Смотри также *Столъ постной.*

РЫБЫ ПРОВѢСНЫЯ. См. *Соленіе рыбы.*

РѢДЬКА. (С. *Повар.*) Извѣстное огородное растѣніе, имѣющее корень остраго, но пріятнаго вкусу. Есть онаго нѣсколько родовъ, изъ которыхъ употребительнѣе *рѣдисы*, или малыя скоро выростающія рѣдечки и большія рѣдьки. Хрѣнъ также причисляется къ роду рѣдьки. Подаютъ ихъ весною и въ другое время сырыя въ числѣ салатовъ.

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Рѣдька полезна желудку и дѣйствуетъ противъ скорбута; а особливо хрѣнъ. Но какъ ѣдятъ оныя сырыя, отягощаютъ они имѣющихъ желудокъ слабой.

РѢПА. (С. *Повар.*) Употребляются въ Поварнѣ токмо корни сего растѣнія; надлежитъ избирать оныя мягкотѣлыя, сочныя и пріятныя вкусомъ. Есть родъ самой дробной рѣпы въ Пруссіи, которая по Марку Брандебургскому называется *Маркская рѣлка*; оная за доброту вкуса своего предпочитается всѣмъ родамъ рѣпъ. Приготовляютъ рѣпу въ кушанье чрезъ вареніе въ водѣ, печеніе въ золѣ и ужариваніе въ маслѣ; слупляютъ съ оной кожу и по тому кладутъ въ разныя приготовленія ѣствъ.

Рѣла въ салатѣ. По отваренїи оной въ водѣ облупить, изрѣзать ломтиками и подавать съ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, посыпавъ перцомъ.

Рѣла въ рагу. Смотри въ статьѣ Рагу.

Рѣла въ фрикасѣ. Нарѣзать оной круглыми ломтиками, ужаривать въ кострюлѣ съ коровьимъ масломъ, изрубленными петрушкою и цибулею, зубкомъ чесноку, счепотью муки, уксусомъ, солью и перцомъ. Четверти часа довольно къ изготовленїю сего блюда.

Рѣла въ фрикасѣ Маркская. Очистивъ съ оной кожу, отварить въ кипящей водѣ, выложить въ кострюлю съ коровьимъ масломъ и кускомъ сахару; когда ужарится, спрыснуть ложкою муки пшеничной, вымѣшать, смочить мяснымъ булїономъ и уварить.

Рѣла печеная съ Чухонскимъ масломъ. Выбравъ крупныхъ рѣпъ, испечь оныя мягко въ золѣ горячей, или въ печи, или въ тортной сковородѣ. Отеревъ, когда поспѣетъ, подавать на блюдѣ въ салфеткѣ и къ ней Чухонское масло.

Рѣла пряженая. Нарѣзать оной ломтиками въ палецъ толщиною, обмочить въ жидкое беньетное тѣсто, обжа-

Digitized by Google

обжаритъ въ маслѣ Чухонскомъ и подавать съ лимоннымъ сокомъ. — Или нарѣзать оной продолговатыми кусками въ полпальца толщиною, обмочить въ жидкое тѣсто, сдѣланное изъ муки крупичатой, съ бѣлымъ виномъ, сливками и яицами, употребивъ болѣе желтковъ, нежели яицъ цѣлыхъ, приправить тѣсто солью, перцомъ и гвоздикою. По обмоченіи посыпать пшеничнымъ сухаремъ и мѣлко изрубленною петрушкою; послѣ чего пряжить въ разгоряченномъ Чухонскомъ маслѣ.

Рѣпа съ сельдями. Бѣлую рѣпу очистивъ, изрѣзать ломтиками, обварить въ водѣ спѣло; по томъ обжарить въ коровьемъ маслѣ, пересыпавъ не много мукою, посыпать перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Сельдей вымоченныхъ пообжарить на рашпарѣ, разрѣзать въ куски и подавать по сверхъ рѣпы.

Рѣпа долгая. Отмѣнно вкусный родъ рѣпы, множественно въ Поварнѣ употребляемый. У Французовъ называется оная Navets, а у Нѣмцовъ Steckrüben. Она корень имѣетъ не плоскій, какъ обыкновенная рѣпа, но продолговатый какъ рѣдька, вкусомъ сладковатый.

Рѣпа долгая въ скоромномъ приготовленіи. Очистивъ съ оной кожу, скроши жеребейками, или ломтиками; нѣсколько кусковъ побольше выдолбивъ, начини фаршемъ и все обжарь румяно въ салѣ. Откинь рѣпу осякнуть на рѣшето, склади въ горшокъ, налей хорошимъ бульёномъ и вари. Когда поспѣетъ, выложи рѣпу на блюдо, гарнируй размоченными въ бульёнѣ корками бѣлаго хлѣба, смочи сокомъ рѣпнымъ изъ горшка и облей жюсомъ изъ телятины.

Рѣпа долгая въ постномъ приготовленіи. Приготовивъ рѣпу по вышесказанному, обваляй въ мукѣ и обжарь въ Прованскомъ маслѣ. Когда обжарится румяно, откинь на рѣшето осякнуть; послѣ чего сложи въ горшокъ, и наливъ рыбною ухою, вари. Размочи корокъ бѣлаго хлѣба въ ухѣ, выложи на нихъ рѣпу съ отваромъ.

Ка-

Digitized by Google

Кажется, что нѣтъ нужды описывать о приготовленіи этой рѣпы въ соусѣ бѣломъ, кромѣ, что упомянуть о нужномъ подбавленіи въ оной горчицы: это убавляетъ одмѣвающее свойство рѣпы.

Рѣпа долгая въ рагу. Изрѣзавъ оную въ желаемые куски, отварить въ водѣ; послѣ варить въ бульіонѣ съ прибавкою кулису и пучка травъ. Когда сокъ укипитъ и сгустится, приправить перцомъ, солью, мушкатнымъ орѣшкомъ, и снявъ жиръ, подавать.

Замѣчаніе Медицинское.

Корень рѣпы прохладителенъ, отверзаетъ утробу, довольно питателенъ и здоровъ. Сокъ его, подваренной съ сахаромъ, составляетъ вѣрное средство отъ цынги во рту. Рѣпа долгая тѣхъ же свойствъ и легка для желудка; сокъ ея слабитъ, утишаетъ волненія во внутреннихъ, и въ особливости полезенъ людямъ сухощавымъ, удобно распаляющимся, подверженнымъ кашлю и животной боли. — Сырыя рѣпы для слабыхъ желудковъ не удобны.

РЯБЦЫ. (С. *Повар.*) Птицы роду куропатокъ лѣсныхъ, имѣющія бѣлое нѣжное мясо. Приготовленія изъ оныхъ многочисленны. Поелику свойство куропатокъ сырыхъ, или полевыхъ, также и бѣлыхъ близко между собою сходствуетъ, то и употребляются онѣ во всѣ тѣ же приготовленія, какъ и рябцы. Но когда можно производить выборъ, въ первую степень доброты надобно полагать рябцовъ, по томъ куропатокъ сѣрыхъ, когда онѣ жирны, и наконецъ бѣлыхъ. Жирныя предпочитаются худымъ, равно какъ и молодыя старымъ.

Не должно рябцовъ готовить свѣжаго битья, но дать онымъ полѣжать нѣсколько времени; отъ чего происходитъ въ мясѣ нѣкоторое кисѣніе, учиняющее оное нѣжнымъ, болѣе вкуснымъ, мягкимъ и отличающимся вкусомъ дичины.

О

Digitized by Google

О молодыхъ рябцахъ, или цыплятахъ рябцовыхъ писано будетъ ниже особливо. Оные поспѣваютъ къ поваренному употребленію въ Августѣ мѣсяцѣ. Въ это время трудно уже различать ихъ отъ старыхъ, кромѣ по перу правильному, котораго трубка у молодыхъ не имѣетъ еще роговатости и бываетъ мягка.

Рябцы въ брезѣ съ разными рагу. Осчипавъ, выпотрошивъ и сложивъ имъ ноги, пообжарь не много и нашпекуй крупнымъ шпекомъ, приправленнымъ столченными всякими поваренными приправами. Въ кострюлю положить ломтей шпеку и говядины, луковицъ, корней, пучокъ травъ и прочихъ приправъ. На это укласть рябцовъ хлупью внизъ, накрыть тѣмъ же и съ помянутыми приправами. Задерживать между двухъ огней, т. е. зарывъ въ горячую золу, или въ тортной сковородѣ. Сдѣлать рагу изъ птичьихъ печенокъ, телячьяго сладкаго мяса, пѣтушьихъ гребней, печерицъ, трюфелей, съ пучкомъ травъ; уваривъ оное на маломъ огнѣ, снять жиръ, прибавить обваренныхъ вершинъ спаржи, или донушковъ артишочныхъ въ разсужденіи годоваго времени; подбить кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ. Когда рябцы поспѣютъ, вынувъ изъ бреза, дать имъ осякнуть, положить въ рагу понапитаться, и подавать горячее въ антре.

Можно ихъ подавать и съ рагу огуречнымъ, или цыкорнымъ, или съ соусомъ аше. (См. *Огурцы*, *Рагу* и *Соусъ*.)

Рябцы въ добѣ. Нашпековать оныхъ среднимъ шпекомъ, обвалянымъ въ хорошихъ приправахъ, завязать въ салфетку, положить въ горшокъ, налить бульёномъ и бѣлымъ виномъ; варить на маломъ огнѣ, пока сокъ почти весь выкипитъ, остудить въ отварѣ и подавать на салфеткѣ сухихъ въ числѣ антреме.

Рябцы въ пирогѣ горячемъ. Сложивъ имъ ноги и посплющивъ хлули, нашпековать крупнымъ шпекомъ, рас-

Digitized by Google

распластать по спинѣ, наложить со внутренней стороны фаршемъ, сдѣланнымъ изъ ихъ печенокъ, съ ветчинкнымъ на терку стертымъ саломъ, рубленными печерицами, трюфелями, петрушкою, цибулею, солью, перцомъ и другими приправами. Сдѣлавъ поддонокъ изъ слоенаго тѣста, умазать дно онаго ветчиннымъ на теркѣ стертымъ саломъ; на него положить рябцовъ, трюфелей, печерицъ, лавроваго листу, накрыть ломтями шпеку, послѣ обыкновенною крышкою позолотить и запечь въ печи. Когда поспѣетъ, крышку снявъ, шпекъ и жиръ снять, влить кулису рябцоваго, прибавить сваренныхъ телячьяго сладкаго мяса, печерицъ и трюфелей; наложить крышку и подавать въ числѣ антре.

— — *Другимъ образомъ.* Сдѣлать пирогъ и прочее точно по вышеписанному. Но по испеченіи влить въ пирогъ рагу трюфельное, приправить кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, или рагу изъ телячьяго сладкаго мяса съ печенками, или соусу карпьяго.

Рябцы въ пирогѣ холодномъ. Приготовь и нашпекуй рябцовъ по вышесказанному, и нафаршируй также. Сдѣлай поддонокъ съ окрайками изъ обыкновеннаго тѣста, уклади рябцовъ на слоѣ толченаго ветчиннаго сала, приправивъ солью, перцомъ, травами и другими приправами повареными; прибавь лавроваго листу, а мѣстами положи трюфелей цѣлкомъ; накрой толченымъ саломъ и Чухонскимъ масломъ. Наложи крышку на верху съ отверзтіемъ; по испеченіи остуди и подавай въ числѣ антреме.

— — *Другимъ образомъ.* Переломавъ у рябцовъ кости, нашпекуй оныхъ крупнымъ шпекомъ и ветчиною, обваляными въ пряностяхъ, соли и другихъ мѣлко стертыхъ приправахъ. Положи въ пирогъ изъ обыкновеннаго тѣста съ лавровымъ листомъ, Чухонскимъ масломъ, толченымъ саломъ, солью, перцомъ и всякими приправами. Кончи и пеки по обыкновенному. Подавай холодной въ числѣ антреме.

Digitized by Google

Рябцы въ террине. Сдѣлай фаршъ изъ стертаго на терку шпеку, съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею и печерицами рубленными; начини онымъ рябцовъ за кожу по хлупи и задержи въ хорошемъ брезѣ. Отвари кочень капусты, разрѣзанной на двое, выложи въ холодную воду, а по томъ осякнуть на рѣшето. Опутавъ нитками, положи капусту въ горшокъ, съ рябцами, ветчиною и саломъ ветчиннымъ, снизу и сверху оклавъ ломтями говядины и шпеку. Упаривай между двухъ огней. Когда рябцы поспѣютъ, выложи въ чашу, сало изрѣзанное туда же, равно и капусту, разнявъ оную въ гранки; влей не много ветчинной эссенціи. Дай прѣть, накрывъ, на горячей золѣ, прибавивъ рябцоваго кулису краснаго.

Рябцы въ тортѣ, бѣлое ихъ мясо. Рябцовъ изжарь на вертѣлѣ, слупи съ нихъ кожу, обери мясо и изруби. Столки четверть фунта миндалю, смочивъ не много прѣснымъ молокомъ. Положи туда же скрошенное рябцовое мясо, прибавь говяжьяго мозгу изъ костей, корку лимону варенаго въ сахарѣ, и перетолки все это. Разведи въ кострюлѣ ложку муки пшена Сарацинскаго молокомъ, присоли крошечку, подбей четырью желтками свѣжихъ яицъ, полуторою рюмкою сметаны, прибавь кусокъ корицы и сахару, взвари, вынь корицу; положи туда фаршъ рябцовой, и вымѣшавъ, остуди. Сдѣлай тортъ изъ слоенаго тѣста, положи въ него приготовленное, которое называютъ кремъ рябцовой; наложи рѣшетку изъ того же тѣста и запеки въ печи. Послѣ усыпь сахаромъ и заглассируй раскаленною лопаткою. — Торты изъ бѣлаго мяса каплуньяго, фазаньяго и тетеревинаго дѣлаются тѣмъ же образомъ.

Рябцы въ этуфадѣ. Нашпекуй оныхъ крупнымъ шпекомъ, обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, смочи бульіономъ, приправь солью, перцомъ, полнымъ пучкомъ травъ, печерицами, трюфелями, донушками ар-

Digitized by Google

артишочными; дай упрѣть этому рагу. Когда поспѣетъ, подбавь кулису говяжьяго и подавай съ лимоннымъ сокомъ въ числѣ антре.

Рябцы, кулисъ изъ оныхъ. Столки двухъ рябцовъ жареныхъ съ саломъ, которымъ они были нашпекованы, съ прибавкою нѣсколькихъ трюфелей сырыхъ и равной долею печерицъ, обжаренныхъ въ растопленномъ салѣ ветчинномъ, цибули, базилику и маіорану; еще прибавь какого нибудь толченаго мяса, двѣ ложки жюсу телячьяго; повари на слабомъ огонькѣ и процѣди сквозь сито.

Рябцы, кулисъ изъ оныхъ красной. Столки двухъ рябцовъ по вышесказанному. Положи въ кострюлю два фунта телятины отъ задней ноги, ломть ветчины, луковицъ и нѣсколько морковей; ужарь и дай прикипѣть; брось щепоть муки, смочи жюсомъ пополамъ съ бульіономъ; прибавь печерицъ, трюфелей, опенокъ, цибули цѣлкомъ, петрушки, два или три гвоздка гвоздики, базилику, корокъ бѣлаго хлѣба; упаривай полчаса или больше; разотри въ этомъ столченыхъ рябцовъ и еще держи на слабомъ огнѣ; наконецъ процѣди сквозь сито.

Рябцы маринированные. Положи оныхъ въ вержюсъ, а въ недостаткѣ онаго въ лимонной или черной сокъ, съ солью, перцомъ, гвоздикою, цибулею и лавровымъ листомъ, на три часа. Сдѣлай жидкое тѣсто изъ муки на бѣломъ винѣ и желткахъ яичныхъ; обмочи въ ономъ рябцовъ, обжарь въ салѣ. Подавай, гарнировавъ жареною въ салѣ петрушкою, въ числѣ антреме, или къ гарнированію другихъ блюдъ. — Цыплятъ, голубятъ и другихъ небольшихъ птицъ можно пріуготовлять тѣмъ же образомъ.

Рябцы по Королевину. Нашпековавъ оныхъ крупнымъ шпекомъ, обвалянымъ въ приправахъ, зажарь на вертѣлѣ. По изжареніи положи въ горшокъ, налей хорошимъ бульіономъ, сдѣлай кулисъ Королевинъ по ска-

Digitized by Google

сказанному въ статьѣ *Кулисъ*. Митонируй корокъ бѣлаго хлѣба тѣмъ же бульёономъ изъ горшка, въ которомъ варятся рябцы. Въ чашу, въ которой подавать, выложи рябцовъ, влей супу и сверху кулисъ.

Рябцы по Лукину. Сдѣлай годиво изъ телячей голяшки, говяжьяго мозгу изъ костей, обвареннаго шпеку, печерицъ, трюфелей, цибули, петрушки, мякишу хлѣба бѣлаго, смоченнаго въ жюсѣ, солью и перцомъ, на двухъ яичныхъ желткахъ. Въ тортную сковороду постели ломтей шпеку, уклади на оной годиво, оставя въ срединѣ мѣсто для рябцовъ; разними оныхъ и обжарь въ ветчинномъ салѣ съ петрушкою, цибулею, счепотью муки, печерицами, трюфелями, телячьимъ сладкимъ мясомъ, жюсомъ говяжьимъ, и приправивъ вкусно, годиво ужаривай въ тортной сковородѣ; когда поспѣютъ, положи и рагу рябцовое въ средину, поставь въ печь позарумянится, сними жиръ. Выложи въ блюдо одни годиво со всѣмъ прочимъ, кромѣ сала, прибавь кулису печеричнаго и подавай съ лимоннымъ сокомъ. — Пулардъ, каплуновъ, цыплятъ и голубятъ можно готовить тѣмъ же образомъ.

Рябцы по Прованski. Зажаривъ оныхъ на вертѣлѣ, сдѣлай рагу изъ печенокъ жирныхъ, телячьяго сладкаго мяса, рубленыхъ петрушки и цибули, съ солью, перцомъ, саломъ ветчиннымъ, счепотью муки, рюмкою вина бѣлаго, капорсами, анчоусами, оливками срѣзанными съ костей, пучкомъ травъ и кулисомъ говяжьимъ; выложи это рагу на рябцовъ и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Рябцы по Трибулетову въ пирогѣ. Нашпековавъ оныхъ крупнымъ шпекомъ, обваляннымъ въ приправахъ, столько же ломтей телятины, сколько рябцовъ, также нашпекуй. Сдѣлай пирогъ по обыкновенному, дно онаго намажь толченымъ ветчиннымъ саломъ и рубленными печенками, положи на это телятину и рябцовъ, приправь какъ снизу, такъ и сверху тѣми же припра-

Digitized by Google

вами, смѣшавъ душистыхъ травъ, петрушки, цибули, печерицъ и трюфелей, докончи по обыкновенному, запеки въ печи; сажая въ печь, влей отдушникомъ, дѣлаемымъ въ крышкѣ, рюмку Французской водки. Подавай холодной въ антреме.

Рябцы по Царицыну. Обери мясо съ трехъ рябцовъ, полежавшихъ довольное время, а крыла и ноги оставь не трогая; заверни ихъ въ бумагу, чтобъ остались въ своемъ натуральномъ видѣ, приложивъ и обобранное мясо на свои мѣста; обвари до половины спѣлости и нашпекуй дробнымъ шпекомъ; сними бумаги и начини рябцовъ дробными луковицами, сваренными въ хорошемъ брезѣ, съ коровьимъ масломъ, травами и пряностьми; опутай нитками, положи въ хорошій брезъ и вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, вынь рябцовъ, а сокъ бреза у вари о карамель; заглассируй онымъ рябцовъ, какъ фрикандо; остатки соку смочи двумя рюмками вина Шампанскаго и малою долею кулису, чтобъ откипѣло, сними жиръ, и когда половина укипитъ, выложи подъ рябцовъ.

Рябцы по Испански. Пообжаривъ оныхъ въ салѣ, дожаривай на вертелѣ. Столки одного изъ нихъ съ печенками отъ прочихъ, разведи тонкимъ кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, полложкою эссенціи; повари на маломъ огнѣ, не давая кипѣть, и процѣди сквозь сито. Приставь въ кострюлѣ двѣ рюмки вина Шампанскаго, съ малою долею луку и рокамболю, и увари, пока останется половина, процѣди сквозь сито. Разбей рябцовъ на части, влей на нихъ вино и кулисъ, прибавь двѣ или три ложки масла Прованскаго, привари, не давая кипѣть; выложи рябцовъ на блюдо, а въ соусъ выдави сокъ изъ двухъ померанцовъ, облей рябцовъ и подавай горячее въ числѣ антре.

Рябцы, рагу изъ нихъ. Двухъ рябцовъ нашпековавъ крупнымъ шпекомъ, задержи въ брезѣ. Обжарь въ коровьемъ маслѣ съ ломтемъ ветчины, телячьяго слад-

Digitized by Google

сладкаго мяса, печерицъ, прибавь пучокъ травъ; поужаривъ, смочи жюсомъ и бульёномъ, сними жиръ, подбей кулисомъ, приправь вкусно и выложи на рябцовъ.

Рябцы съ ветчиною. Задержи оныхъ въ брезѣ, или зажарь на вертелѣ, начинивъ фаршемъ изъ ихъ печенокъ. Сполки ихъ съ ветчиннымъ саломъ на терку спертымъ, рубленыхъ петрушки, цибули, трюфелей, съ приправами и пряностьми. Положи въ кострюлю ломть ветчины нежирной, прижарь и дай прикипѣть; брось щепоть муки, смочи жюсомъ и положи пучокъ травъ; вари на маломъ огнѣ, сними жиръ, подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ. Съ рябцовъ сними сало, въ которомъ обвернутые они жарились, положи на блюдо, ветчины ломть разрѣзавъ кругомъ, и облей сокомъ изъ кострюли. — Можно же подавать ихъ съ рагу огуречнымъ и цикорнымъ.

Рябцы съ калустою. Нашпековавъ оныхъ крупнымъ шпекомъ, обваляннымъ въ пряностяхъ и приправахъ, зажарь до полуспѣла на вертелѣ. Положи послѣ въ горшокъ съ ветчиною, корнями пустарнаку и моркови, луковицами, капустою обваренною и нитками опутанною; налей бульёномъ и вари; накати жюсомъ телячьимъ. Размочи въ чашѣ корокъ бѣлаго хлѣба этимъ бульёномъ, на нихъ выложи рябцовъ, а вокругъ капусту. Остатки бульёну процѣди сквозь сито въ чашу. Естьли надобно похлебку сдѣлать гуще, подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ.

Рябцы съ калустою кислою. Отваривъ капусту въ бульёнѣ, выжать, положить въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, тьминомъ, перцомъ, шпекомъ накрошеннымъ, ужарить и смочить бульёномъ и уксусомъ; наконецъ прибавить можжевеловыхъ ягодъ и положить жареныхъ рябцовъ; подержавъ не много на огнѣ, подавать.

Digitized by Google

Рябцы съ каштанами. Рябцовъ нашпековавъ крупнымъ шпекомъ, до полуспѣла обжарить на вертѣлѣ; положить въ горшокъ съ булдыжкою телятины, ломтемъ говядины, и наливъ бульіономъ, вари. Возьми каштановъ, облупи съ нихъ первую кожу, обжарь на сковородѣ и сними вторую, не давъ однако имъ запечься. Положи облупленные каштаны повариться полчаса въ тотъ же горшокъ, размочи въ чашѣ корокъ бѣлаго хлѣба буллїономъ изъ горшка; каштаны обложи вокругъ, рябцовъ выложи на средину и вылей остатки бульіону сквозь сито.

— — *Другимъ образомъ.* Нашпековавъ рябцовъ крупнымъ шпекомъ, задержи въ брезѣ. Облупи по вышеписанному двѣ дюжины каштановъ; вари ихъ съ двумя рюмками вина бѣлаго, кулисомъ и пучкомъ травъ; приправь вкусно и выложи на рябцовъ въ соусникѣ.

Рябцы съ корками и кулисомъ. Размочи корокъ бѣлаго хлѣба на блюдѣ бульіономъ, смѣшаннымъ пополамъ съ жюсомъ телячьимъ, и дай прикипѣть въ печи; облей кулисомъ рябцовымъ краснымъ, приправивъ оной вкусно, и подавай на этомъ жареныхъ рябцовъ. — Каплуна, пулярду, цыплятъ, бекасовъ и индѣйку можно готовить тѣмъ же образомъ.

Рябцы съ оливками. Начини рябцовъ фаршемъ по ниже сказанному о рябцахъ съ печерицами, зажарь на вертѣлѣ и подавай съ рагу оливковымъ. См. *Оливки.*

Рябцы съ печерицами. Начини оныхъ по хлупи за кожу стертымъ на терку ветчиннымъ саломъ, смѣшаннымъ съ рубленными печерицами и петрушкою. Жарь на вертѣлѣ, обвернувъ ломтями сала. Сдѣлай рагу изъ печерицъ и опенокъ, облей онымъ рябцовъ на блюдѣ. — Съ трюфелями готовятъ ихъ точно тѣмъ же образомъ и подаютъ съ рагу трюфельнымъ.

Рябцы съ соусомъ карпьимъ. Начини оныхъ фаршемъ по вышесказанному, и зажаривъ на вертѣлѣ, подавай съ соусомъ карпьимъ. Смотри *Соусы.*

Рябцы

Digitized by Google

Рябцы съ сочевицею, гарнированные цервеласомъ. Приготовь оныхъ по вышесказанному о рябцахъ съ капустою, кромѣ того, что въ горшокъ надобно прибавить вмѣстѣ съ рябцами большую цервеласъ (родъ калбасъ; смотри *Цервеласъ*), зажаренную и остуженную. Послѣ ее надлежитъ изрѣзать въ куски къ гарнированію похлебки вмѣсто капусты.

Рябцы съ сочевицей въ терринѣ. Рябцовъ приготовить по нижесказанному о похлебкѣ съ сочевицею; послѣ чего задержать въ брезѣ и облить кулисомъ сочевичнымъ. — Утокъ готовятъ тѣмъ же образомъ.

Рябцы съ сочевицею, похлебка изъ нихъ. Нашпековавъ оныхъ, задержать въ бѣломъ брезѣ. Въ горшкѣ варить сочевицу съ крошенымъ ветчиннымъ саломъ, и наливъ хорошимъ бульіономъ, сдѣлай кулисъ изъ телятины и ветчины съ поваренными кореньями. Когда сочевица поспѣетъ, вмѣшай въ нее кулисъ, привари не много и пропусти все сквозь сито. Размочи добрымъ бульіономъ на блюдѣ корокъ бѣлаго хлѣба; края блюда уклади крошенымъ саломъ, вылей сочевицу и по томъ положи рябцовъ.

Рябцы съ сочевицею и шпекомъ. Задержи рябцовъ въ бѣломъ брезѣ, съ шпекомъ, кусками разрѣзаннымъ листками, держащимися къ кожѣ. Развари въ хорошемъ бульіонѣ полфунта сочевицы, положи въ кострюлю кулису телячьяго и ветчиннаго, жюсу и корней поваренныхъ скрошенныхъ ломтиками, пообжарь и смочи бульіономъ. Сочевицу протри сквозь сито, смачивая кулисомъ тонкимъ. Выложи рябцовъ на блюдо, шпекъ вокругъ ихъ, облей сочевицею и по томъ кореньми съ ихъ сокомъ.

Рябцы съ стволами. Рябцовъ задержать въ брезѣ. Обварить дюжину молодыхъ стволовъ кардовыхъ, доварить въ булѣонѣ, подбитомъ мукою, сдѣлать изъ нихъ рагу по сказанному въ статьѣ *Карды*. Выложить въ соусникъ около рябцовъ.

Digitized by Google

Рябцы съ трюфелями. Смотри Рябцы съ печерицами.

Рябцы тертые въ кашкѣ. Обобравъ мясо съ жареныхъ рябцовъ, стереть и столочь; протереть сквозь сито, смачивая бульёномъ. На бульёнѣ сварить кашицу изъ мѣлкихъ крупъ, и вмѣшавъ въ оную протертыхъ рябцовъ, подавать.

Рябцы филейками. Съ жареныхъ на вертелѣ рябцовъ слупить кожу и мясо обобрать филейками. Обжарить печерицъ или рпенокъ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ; смочить жюсомъ телячьимъ, поставить упрѣть надъ малымъ огонькомъ. Снять послѣ жиръ, подбить кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ; взогрѣть въ этомъ филейки рябцовъ, приправить солью и перцомъ, и подавать въ числѣ орсдевровъ.

Подаютъ же эти филейки въ рагу огуречномъ, цикорномъ и ветчинномъ.

РЯБЦЫ МОЛОДЫЕ. Вышесказанное, что куропатки старыя приготовляются какъ рябцы старые, равнымъ образомъ относится здѣсь до молодыхъ сырыхъ и бѣлыхъ куропатокъ.

Рябцы молодые въ бумажкахъ. По осчипаніи и вычищеніи оныхъ надлежащимъ образомъ, посдавить имъ хлупи, мариниронать въ маслѣ Прованскомъ съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами и чеснокомъ, все мѣлко изрубивъ. Заверни послѣ ихъ въ бумажки со всѣми этими приправами, жарь надъ умѣреннымъ угольнымъ жаромъ на рашпарѣ и подавай въ бумажкахъ.

Рябцы молодые въ пирогѣ горячемъ. Выпотрошивъ и сложивъ имъ ноги, пообжарь не много. Сдѣлай пирогъ изъ слоенаго тѣста, положи въ него сперва изрубленныя печенки, смѣшанныя съ толченымъ ветчиннымъ саломъ. Сварн кочень капусты, разрѣзанной на четверо, въ водѣ, съ нѣсколькими ломтями ветчиннаго сала;

Digitized by Google

да; выложи въ холодную воду, а по томъ осякнуть на рѣшето; обери съ него твердыя части, положи въ пирогъ съ рябцами и дробно скрошеннымъ шпекомъ, напитай хорошимъ Чухонскимъ масломъ, кончи и запеки по обыкновенному. Подавая, влей въ него хорошей ветчинной эссенціи.

Рябцы молодые въ лохлебкѣ. Начини оныхъ фаршемъ изъ каплуньяго бѣлаго мяса, съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, на сырыхъ яичныхъ желткахъ, съ солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ. Вари въ горшкѣ, наливъ добрымъ булїономъ, съ пучкомъ травъ. По свареніи содержи горячо. Сдѣлай кулисъ изъ телятины и ветчины, луку и корней поваренныхъ; положивъ оныхъ въ кострюлю, поотопли и дай припечься: тогда смочи жюсомъ телячьимъ пополамъ съ булїономъ; прибавь корокъ бѣлаго хлѣба, печерицъ, трюфелей, базилику и два или три гвоздка гвоздики. Столки одного рябца, вынь ломти телятины и ветчины; въ оставшемъ разотри столченаго рябца и процѣди сквозь сито. Размочи въ чашѣ корокъ бѣлаго хлѣба булїономъ изъ горшка, выложи рябцовъ съ маленькимъ хлѣбцомъ изъ того же фаршу, которымъ начинены рябцы и которой вмѣстѣ съ ними варится; добавь булїону и выложи кулисъ. Приправь вкусно и подавай съ огня.

Рябцы молодые въ лохлебкѣ красной. Свари оныхъ въ булїонѣ съ обыкновенными травами и приправами, положи послѣ печерицъ и трюфелей. Подбей рябцовымъ кулисомъ красным (о которомъ писано выше); впрочемъ поступай по вышеписанному.

Рябцы молодые въ лохлебкѣ съ пармезаномъ. Обрѣжь полосками двухъ рябцовъ холодныхъ жареныхъ на вертѣлѣ. Оставшее съ костьми изрубивъ, столки, и смочивъ булїономъ, процѣди этотъ кулисъ сквозь сито. Булку начини изрубленными рябцовыми полосками, по обжареніи оныхъ въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ. Въ глу-

Digitized by Google

бокое блюдо насыпь слой тертаго пармезану, на оной слой крошекъ бѣлаго хлѣба, опять пармезану и опять хлѣба, пока довольно будетъ; размочи это горячимъ бульіономъ. По срединѣ положи чиненую булку и выложи кулисъ.

Рябцы молодые въ рагу. Изжаривъ оныхъ на вертѣлѣ, разними въ части и положи въ хорошій жюсъ говяжій, съ прибавкою бѣлаго или краснаго вина, печерицъ, трюфелей, донушковъ артишочныхъ, пучкомъ травъ, солью и перцомъ. Свари на маломъ огнѣ и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Рябцы молодые въ салми по Биберотову. Отопи въ кострюлѣ ломть ветчины съ пучкомъ травъ и печерицами; смочи не много бульіономъ и редуктомъ; вари полчаса и процѣди соусъ сквозь сито. Столки двухъ рябцовъ холодныхъ жареныхъ на вертѣлѣ, поливая процѣженнымъ соусомъ; выжми кулисъ, подавливая руками и смачивая остатками соусу; приправь этотъ кулисъ вкусно и держи горячо, чтобъ сгущался на маломъ огнѣ. Подавай въ соусникѣ, гарнировавъ жаренымъ въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ.

Рябцы молодые въ тортѣ. Начини ихъ фаршемъ изъ ихъ печенокъ. Въ тортной сковородѣ сдѣлай поддонокъ изъ сдобнаго тѣста; дно онаго уклади ветчинным салом, на терку стертымъ, съ солью, пряностьми и душистыми приправами; на это положи рябчиковъ съ нѣсколькими трюфелями и маленькими печерицами; сверху положи тѣхъ же приправъ, накрой ломтями телятины и ветчиннаго сала; сдѣлай обыкновенную крышку, запеки въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды. Когда поспѣетъ, слей жиръ, вынь сало, влей кулису рябцоваго краснаго, наложи крышку тортную и подавай горячій.

Рябцы молодые въ тортѣ съ трюфелями. Этотъ тортъ дѣлается по вышесказанному; но вмѣсто кулису кладутъ въ него рагу трюфельное. Смотри *Рагу*.

Рябцы

Digitized by Google

Рябцы молодые жареные. Нашпековавъ оныхъ дробнымъ шпекомъ, обверни въ бумаги, или въ листы виноградные. Жарь на вертѣлѣ противъ слабаго жару. Когда почти поспѣютъ, сними бумаги, чтобъ позарумянились. Можно подавать къ нимъ вержюсъ съ солью и перцомъ, или сокъ померанцовой.

Рябцы молодые по Польски. Положи внутрь ихъ масла коровьяго и жарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и буматою. Когда поспѣютъ, приподними ножки осторожно, чтобы не отломить, положи имъ въ брюхо, понемногу толченаго инбирю, рубленыхъ эшалоту, петрушки, съ солью и малымъ дѣломъ Чухонскаго масла. Раздави между двухъ тарелокъ двѣ чесноковки, прибавь нѣсколько кусочковъ померанцовой кожи, смочи крошечку бульіономъ и не много покроши дробныхъ крошекъ бѣлаго хлѣба, прибавь соку померанцоваго и полрюмки вина Шампанскаго; взвари и подавай горячее къ рябцамъ. — Всякихъ птичекъ можно готовить также.

Рябцы молодые по Польски другимъ образомъ. По выпотрошеніи и надлежащемъ опаленіи рябчиковъ, разними каждаго на четверо, обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, смочи рюмочкою Французской водки и зажги оную. Когда водка сама собою угаснетъ, прибавь обваренаго телячьяго сладкаго мяса, печерицъ и пучокъ травъ; смочи добрымъ бульіономъ и малою долею кулису. Вари это рагу на маломъ огнѣ. Сними жиръ, подави лимоннаго соку и подавай съ немногимъ соусомъ.

Рябцы молодые по Польски въ бигошѣ или галимафрѣ. Зажаривъ оныхъ на вертѣлѣ, разними въ части. Положи въ кострюлю съ малою долею бульіону, съ счепотью рубленой цибули, столькимъ же количествомъ эшалоту, петрушки, рокамболю, мякишу скрошеннаго Французскаго хлѣба, прибавь кожицы и со-

Digitized by Google

ку померанцовыхъ, соли и перцу; взогрѣй, не давая вскипѣть. Подавай съ огня въ числѣ антре или орсдевровъ.

Рябцы молодые по Превалеву. Начини десятокъ молодыхъ рябцовъ Чухонскимъ масломъ и жарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Оботри съ нихъ масляность, положи въ соусъ масляной, сдѣланной изъ масла коровьяго, съ малою долею редукту, солью, перцомъ и сокомъ лимоннымъ; приваривъ этотъ соусъ, положи въ него рябцовъ и подавай съ огня.

Рябцы молодые профитролями. Задержи рябчиковъ въ брезѣ. Между тѣмъ сдѣлай рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, печерицъ, трюфелей, донушковъ артишочныхъ, обжаривъ оныя въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, смочи жюсомъ телячьимъ, подбей кулисомъ рябцовымъ, приправь вкусно и положи въ это рагу рябчиковъ изъ брезу. Возьми маленькихъ булочекъ, выколупай изъ нихъ мякишъ и въ каждую вложи по рябчику, съ частью рагу; размочи булочки въ жюсѣ телячьемъ. Въ глубокомъ блюдѣ размочи корокъ бѣлаго хлѣба будьіономъ пополамъ съ жюсомъ; на нихъ положи начиненныя булочки, самую большую въ средину, между оныхъ донушки артишочныя, телячье сладкое мясо, пѣтушьи гребни, маленькія печерицы, начиненныя фаршемъ, облей остатками рагу. Подавай горячее. — Перепелокъ и голубятъ готовятъ тѣмъ же образомъ.

Молодые рябцы съ водкою. Распластай оныхъ по спинѣ, начини фаршемъ изъ ихъ печенокъ съ ветчинным тертымъ саломъ, и жарь съ ломтями ветчинного сала, телятины и ветчины, также съ приправами, въ половинѣ спѣлости; влей въ рагу это рюмочку Французской водки. Когда поспѣетъ, процѣди сокъ, прибавь въ него ложку эссенціи и не много масла коровьяго. Далъ соку поукипѣть, вылей на рябцовъ, приправивъ померанцовымъ сокомъ и не много крупнымъ перцомъ.

Моло-

Digitized by Google

Молодые рябцы съ кулисомъ изъ ихъ печенокъ. Начини оныхъ рубленными поваренными травами съ масломъ коровьимъ, солью и крупнымъ перцомъ; заверни въ сало и бумагу, зажарь на вертѣлѣ. Столки ихъ печенки, разварцвай съ малою долею редукту и кулису, и полрюмкою вина Шампанскаго; пропусти этотъ соусъ сквозь сито, и приправивъ лимоннымъ сокомъ, выложи подъ жареныхъ рябцовъ.

Молодые рябцы съ померанцомъ. Начини оныхъ по вышесказанному о рябчикахъ съ водою; подавай съ хорошею эссенціею, въ которую выдави сокъ изъ двухъ померанцовъ, прибавивъ нѣсколько и кожицы съ нихъ.

Молодые рябцы съ соусомъ карпьимъ. Начини ихъ фаршемъ изъ ихъ печенокъ, и зажаривъ на вертѣлѣ, подавай съ соусомъ карпьимъ. — См. *Соусы.*

Молодые рябцы съ трюфелями. Начини рябчиковъ ихъ печенками, срубленными съ трюфелями, пообжарь въ коровьемъ маслѣ; дожаривай на вертѣлѣ, обвернувъ бумагою. Послѣ подавай съ рагу трюфельнымъ.

Молодые рябцы съ фенхелемъ. Начини ихъ печенками ихъ, срубленными съ петрушкою, цибулею, печерицами, малою долею фенхелю, съ ветчиннымъ саломъ, на терку стертымъ, солью, перцомъ и на двухъ желткахъ яичныхъ замѣсеннымъ; обжарь въ салѣ и дожарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Обвари въ кипяткѣ фенхелю; подавая, положи оной на хлупь рябцамъ, и вливъ хорошей эссенціи.

Замѣчаніе Медицинское.

Рябцы и куропатки составляютъ пищу сочную, вкусную, питательную, здоровую и легкую, а особливо молодыя. Можно оныхъ позволять даже выздоравливающимъ отъ тяжкихъ болѣзней; когда позволено имъ будетъ употреблять мясо. Жареныя здоровѣе другихъ приготовленій.

РЯПУХА. Смотри въ статьѣ *Рыбныя лищи.*

С.

Digitized by Google

С.

САБОТЪ. Смотри *Кубарь*.

САЗАНЪ. (С. *Повар.*) Рыба, водящаяся въ большихъ рѣкахъ, видомъ очень сходная къ карпію. Приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ и карпь; почему смотри слово это также въ статьѣ *Рыбныя пищи*.

САЛАТЪ. (С. *Повар.*) Смѣсь разныхъ огородныхъ растѣній сырыхъ, которыя обливаютъ соусомъ, составляемымъ изъ уксусу одной части и двухъ частей масла Прованскаго, или горчичнаго, съ солью и перцомъ. Употребляютъ же салаты и вареные, на примѣръ изъ свеклы, также и конфированныхъ вещей, какъ-то: огурцовъ, корнишоновъ, капуциновъ, капорсовъ и прочаго. (См. *Конфированіе.*) Равнымъ образомъ анчоусовъ и остатки жареныхъ мясъ, со всѣмъ вышеписаннымъ смѣшанные.

Салатъ бобовой. Употребляютъ къ сему фазолей, или Турецкихъ бобовъ зеленыя лопатки. Оныя скрошишь въ мѣлкія полоски, и пообваривъ, откинуть на рѣшето осякнуть. Когда же остынутъ, облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ изъ уксусу, съ масломъ, солью и перцомъ.

Салатъ эндивной. Растѣніе это имѣетъ глубоко разрѣзные, большіе, всюду кудрявые листы, и составляетъ отмѣнный салатъ. Надобно траву сію перебрать и перемыть. Примѣшиваютъ въ нее по нѣскольку поваренныхъ душистыхъ травъ, какъ-то: чебору, базилику, сатурею и тому подобныхъ; но обыкновеннѣе подаютъ оной съ селлерейными корнями, моченными полчаса въ горячей водѣ. Кромѣ вмѣшанія ломтиковъ селлереи въ салатъ гарнируютъ оными и края салатницы. — *Соусъ* къ обливанію сего и другихъ салатовъ составляется таковымъ образомъ. Когда въ разсужденіи количества салата взято будетъ добраго ренскаго уксусу двѣ ложки, тогда положишь масла Прованскаго, или

Digitized by Google

или горчичнаго четыре ложки; одинъ желтокъ яичной въ крутую свареной, растереть съ прибавкою ложки растворенной горчицы (естьли масло употребляется горчичное, горчицы класть не надобно; разумѣется также, что и желтка яичнаго въ постъ); съ приправою соли и перцу, одного или двухъ съ костей обобранныхъ и изрубленныхъ анчоусовъ. Сбить этотъ соусъ въ особливой къ тому съ перехватами дѣлаемой бутылкѣ, и обливъ салатъ на блюдѣ, переворочать и помять, чтобъ травы соусомъ понапитались. — Никакія масла, кромѣ Прованскаго и горчичнаго, въ салатъ не годны. Нѣкоторые прибавляютъ въ салаты бѣлокъ яица въ густую свареной, въ мѣлкія полоски изрѣзанной. Также и полоски малыя паюсной икры.

Салатъ капустной. Къ сему кочни бѣлой, а обыкновеннѣе красной капусты шинтуютъ, то есть сколько возможно мѣльчайшими полосками изрѣзываютъ и обливаютъ вышеписаннымъ соусомъ. Прибавляютъ въ него и корней селлереи, сверху посыпаютъ еще перцомъ.

Салатъ капустной вареной. Вышеписаннымъ образомъ накрошенную лапшу капусты свѣжей спрыснуть солью и не выжимать. Въ кострюлѣ распустить Чухонскаго масла и съ онымъ ужаривать капусту четверть часа; снявъ съ огня, влить остраго уксусу, и посывавъ перцомъ, подавать. Прованское масло и въ этотъ салатъ лучше коровьяго.

Салатъ кочанной. Смотри ниже *Лактукъ.*

Салатъ крессъ. Оной по перебранiи обливаютъ обыкновеннымъ соусомъ. Лѣтомъ салатъ этотъ за избыткомъ въ другихъ салатныхъ травахъ одинъ не подаютъ, но въ смѣси съ другими.

Салатъ крессъ ключевой. Здоровая и пріятная вкусомъ трава эта растетъ около истоковъ ключевыхъ по мокрединѣ и въ самой водѣ. Она составляетъ первый весенній салатъ. Пріискать и отличить оную

не

Digitized by Google

не трудно по вкусу рѣдичному, находящемуся во всемъ этомъ растѣніи. Перебравъ и обмывъ оной, обливаютъ обыкновеннымъ соусомъ. Или растерети оной съ сахаромъ, растворить густо обыкновеннымъ соусомъ, съ прибавкою бѣлаго вина. Для многихъ отрыжка, послѣ сего салату бываемая, непріятна. Таковые могутъ оной мочить въ горячей водѣ; что и нужно для слабыхъ желудковъ; но вкусъ естественной этой травы, содержащій лучшую пріятность, много отъ сего тратится.

Салатъ лактукъ, или *кочанной*. Онаго многіе роды, какъ-то:

1) Обыкновенной лактукъ, которой никогда въ кочни не свивается.

2) Большой желтой кудрявой монтрей.

3) Ранній желтой яичной салатъ, или малой монтрей.

4) Бѣлой кочанной салатъ.

5) Бѣлой столбцомъ растущій Версальской.

6) Полосатой поваренной салатъ.

7) Пестрой или форельной салатъ съ бѣлыми сѣмянами.

8) Пестрой тотъ же съ темными сѣмянами.

9) Темной праль салатъ.

10) Праль зеленой.

11) Праль желтой.

12) Страсбургской кочанной.

13) Шведской кочанной.

14) Римской кочанной.

15) Принцовъ кочанной.

16) Моголъ толстолистой малой.

17) Моголъ Великій.

18) Ранній темный туговилковой кочанной.

19) Зимній лактукъ.

Всѣ сіи салаты одного отродія и употребляются съ обыкновеннымъ соусомъ.

Са-

Digitized by Google

Салатъ ложечной травы или *кохлеаріи.* Трава сія кровочистительная и еще сильнѣе дѣйствуетъ, нежели ключевой крессъ; но вкусомъ къ оному сходствуетъ, содержитъ въ себѣ больше горечи, пріятнѣе, имѣетъ толстые продолговато круглые листы; употребляется съ обыкновеннымъ соусомъ.

Салатъ мясной сборной. Съ остатковъ отъ стола жаренаго обери мясо полосками, къ сему удобное всякое четвероногихъ и птицъ, домовыхъ и дикихъ. Блюдо, на которомъ оной подавать, устели листами лактуку и эндиѵіи поперемѣжно, верхами листовъ накрывая края онаго; на это уклади мясо фигурно, или плосковатою горкою, по которой въ узоръ усыпай и укладывай для испещренія, рубленными бѣлками и желтками въ густую сваренныхъ яицъ, вареной свеклы, оливками, капорсами, рубленными анчоусами, паюсною икрою, цибулею, петрушкою и тому подобнымъ. Все это обливается обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ. Называютъ это блюдо инако *Венегретъ.*

Салатъ огуречной. Очистивъ съ огурцовъ кожу, изрѣзать поперегъ тонкими ломтиками, облить соусомъ и посыпать перцомъ. Салатъ этотъ подаютъ токмо лѣтомъ, и то рѣдко; болѣе огурцы употребляютъ въ смѣсь съ салатными травами, или подаютъ свѣжепросольные.

Салатъ портулакъ садовой и *дикой*, называемой инако *заячья капуста.* Онаго употребляютъ одни только листы, обобранные съ вѣточекъ.

Салатъ ралунцель. Употребляется одинъ и въ смѣси съ другими салатными травами. Селлерея къ сему салату въ особливости прилична.

Салатъ хмѣлевой. Это весенній салатъ и состоитъ изъ молодыхъ хмѣлевыхъ отпрысковъ, по обваренія въ водѣ обливаются оные салатнымъ соусомъ.

Салатъ цикорной. Кровочистительная эта трава болѣе употребительна зимою и рано по весенѣ: ибо удоб-

Digitized by Google

удобнѣе другихъ салатныхъ травъ можетъ быть выращаема въ теплицахъ и даже въ теплыхъ погребахъ, когда въ насыпанную пескомъ кадку, которой стѣны изверчены скважинами, накласть корней этой травы, чтобъ верхъ каждаго корня выставился въ скважину.

Салатъ тиненой. Взявъ нѣсколько кочней лактуку, перебрать и чисто перемыть, обмочить въ горячую воду, и тотчасъ окунувъ въ холодную, выжать. На столѣ листы онаго разворошить, среднѣе желтые листки вырѣзавъ, изрубить мѣлко съ лукомъ, обжарить въ коровьемъ маслѣ и на этомъ сдѣлать выпускную яичницу; съ прибавкою мякишу бѣлаго хлѣба, въ сливкахъ смоченнаго, яичницу эту стереть ложкою, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ и солью. Этимъ начинить кочни, справить листы по прежнему, и уставивъ въ кострюлѣ рядомъ, налить мяснымъ булїономъ и варить часъ. Вынувъ кочни, остатокъ булїону подбивъ кускомъ масла обваляннаго въ мукѣ, уварить въ густоту соуса и онымъ облить кочни на блюдѣ. — Вмѣсто яичницы можно начинивать кочни мяснымъ фаршемъ.

САЛАМИ. (С. *Повар.*) Такъ называются социски, привозимыя изъ Италїи.

САЛМИ. (С. *Повар.*) Названіе рагу, составляемаго изъ мясъ, жареныхъ на вертѣлѣ, слѣдующимъ образомъ:

Положи въ кострюлю ломть жирной ветчины, поостопи оной и дай ко дну поприкипѣть; смочи полуторою рюмкою вина бѣлаго и малою долею кулису; прибавь пучокъ травъ и гвоздики, вари часъ и процѣди сквозь сито. Обери кусочками остатки какихъ угодно мясъ жареныхъ на вертѣлѣ, а лучше всего дичины, на примѣръ рябцовъ, бекасовъ и тому подобнаго; положи въ кострюлю съ процѣженнымъ соусомъ, изрубленнымъ эшалотомъ, солью и крупно столченымъ перцомъ; взогрѣй, не давая кипѣть, и подавай съ корками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ. Естьли употребляетъ-

Digitized by Google

ляется въ это мясо заячье, обрѣзывается оное полосками и растирается тутъ же нѣсколько жареной заячьей печенки. Отъ бекасовъ же ихъ внутренія.

САЛО. (С. *Поваренная*). Смотри *Шлекъ*. Говяжье почечное сало употребительно въ Поварнѣ самое свѣжее во многія приготовленія, о чемъ говорено въ тѣхъ статьяхъ. — *Сало телячье* почечное также. Но оба оныя впрокъ заготовляемы и даже долго лежать не могутъ. Заготовляются же впрокъ сало гусиное и свиное, о чемъ здѣсь упомянемъ.

Сало гусиное впрокъ заготовлять. Удобно это въ тѣхъ домахъ, въ которыхъ много откормленныхъ гусей вдругъ на полотки побиваютъ. Поелику хребетъ гусиный въ полоткахъ не токмо ничего не составляетъ, но еще нѣкоторымъ образомъ, бывъ толстокостое мѣсто, служитъ къ поврежденію оныхъ; ибо ржавость обыкновенно въ этомъ мѣстѣ начинается. По сему, распластывая полотки, всю спинку до памятной кости у каждаго гуся пальца на два или на три шириною вынуть; жиръ, бывающій у кормныхъ гусей внутри между ногъ, выбрать. Все это наливъ водою, варить нѣсколько часовъ на маломъ огнѣ, пока все сало выкипитъ. Тогда спинки вынуть, а сало въ котлѣ остудить; послѣ чего оное снять, распустить на огнѣ и процѣдить сквозь сито въ горшокъ; завязать и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Можно оное и просаливать, подобно маслу коровьему. Гусиное сало къ обжариванію мясъ, и во многихъ другихъ приготовленіяхъ и здобахъ, лучше коровьяго масла.

Сало свиное соленое. О заготовленіи онаго смотри въ статьѣ *Шлекъ*.

Сало свиное свѣжее. Весьма употребительно у поваровъ Французскихъ подъ названіемъ Sain-doux. Всюду въ этомъ Словарѣ, гдѣ упоминается просто *сало*, должно разумѣть это свѣжее свиное. По нижеписанномъ приуготовленіи сохраняется оное въ холодномъ мѣстѣ

Digitized by Google

цѣлой годъ. Въ разсужденіи великой замѣны чрезъ то коровьему маслу заготовляется оное впрокъ множественно.

Взявъ свиныхъ подчеревковъ, ободрать, съ оныхъ кожу, оставшее скрошить въ малые кусочки, приставить съ водою въ котлѣ на огонь и положить луковицъ, натыканныхъ гвоздикою; варить до тѣхъ поръ, пока нерастопляющіяся части покраснѣютъ. Тогда снявъ съ огня, поостудить не много, разлить сквозь сито въ другія посудины, и давъ салу на поверхности воды застыть, снять оное, распустить, и сложивъ въ горшки, завязать. Для лучшей прочности, перетапливая оное, кладутъ вержюсу; а когда начнетъ киснѣть, еще прибавляютъ онаго. Мѣра вержюсу треть штофа на четыре фунта сала.

САЛПИКО. (С. *Повар.*) Рагу, дѣлаемое съ большими частьми говядины, телятины, или баранины, назначенными къ жаренію для большихъ антре. Для сего очисти свѣжихъ огурцовъ, разрѣжь каждой вдоль пополамъ, и вынувъ внутренность, скроши жеребейками; маринируй въ уксусѣ съ луковицами, нарѣзанными ломтиками, солью и перцомъ. Накроши жеребейками же ветчины, печеницъ, трюфелей, пулярдиаго бѣлаго мяса, печенокъ птичьихъ, телячьяго сладкаго мяса и оленокъ. Выжми изъ огурцовъ маринадъ, обжарь оные въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, и смочи жюсомъ; держи на слабомъ огонькѣ. Въ другую кострюлю съ растопленнымъ ветчиннымъ саломъ положи скрошенную ветчину, не много петрушки и цибули, а по томъ трюфели, сладкое мясо и все вышеписанное скрошенное жеребейками. Обжаривъ, смочи жюсомъ, приправь солью и перцомъ, держи на маломъ огонькѣ, чтобъ только переиралось, и сцѣдай жиръ. Когда почти сварится, положи печенки и бѣлое мясо; подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ и эссенціею ветчинною. Огурцы подбей тѣмъ же кулисомъ и смѣшай изъ обѣихъ кострюлѣ

Digitized by Google

трюль вмѣстѣ. Въ говяжей части вырѣжь сверху ямку, выложи въ нее рагу и подавай. Можно же подавать къ ней рагу и особливо.

САРДЕЛЬ. (С. *Повар.*) Малая морская рыбка, ловимая больше въ морскихъ заливахъ, нежели въ открытомъ морѣ. Оная сходна къ анчоусу, но побольше и толще; вкуснѣе бываетъ въ Мартѣ и Апрѣлѣ, нежели въ другое время. Ѣдятъ оную пряженую и на рашпарѣ жареную. Жареная она здоровѣе.

Сардели въ коробочкахъ. У свѣжихъ сарделей обрѣжь головы и концы хвостовъ. Бумажныя коробочки уложи фаршемъ рыбнымъ, а на оной сарделей; накрой тѣмъ же фаршемъ, сгладь взбитымъ яицомъ, посыпь крошками бѣлаго хлѣба, наложи бумагою, запеки въ печи. Слей жиръ изъ коробочекъ и подавай, вливъ кулису постнаго.

САТУРЕЙ, или ПЕРЦОВНИКЪ. (С. *Повар.*) Растѣніе душистое, сходное къ тимїану, но не столько сильно въ запахѣ и вкусѣ. Употребляется оное въ поваренныя приправы.

САХАРНОЕ ЗЕРКАЛО, или ЛЕДЪ. (С. *Канд.* и *Присл.*) Многіе сухіе конфекты и пирожныя, какъ то: торты миндальные, бисквитные и другіе, покрываютъ этимъ льдомъ, поступая такимъ образомъ: бѣлокъ одного или двухъ яицъ взбить въ горшечкѣ сколько возможно больше; положить шесть ложекъ самаго лучшаго столченаго и просѣяннаго сахару въ чашечку, подбавлять въ него мало по малу взбитаго бѣлку, пока сдѣлается лосковато, и столько густо, что не будетъ растекаться. Чѣмъ больше мѣшать, тѣмъ лучше выдетъ. Естьли растворъ этотъ будетъ густъ, можно развести оной малою долею розовой воды и перемѣшать. Изъ сего выдетъ *сахарное зеркало.*

Для *сахарнаго льду* мѣлко столченаго сахару растереть на розовой водѣ мягко, и столько густо, чтобъ

Digitized by Google

не расплывалось. Онымъ обливать, или вымазывать что надобно. *Сахарной ледъ жидкой* дѣлается также, но разводится розовою водою жиже; пирожное расписвромъ этимъ вымазывается и тотчасъ ставится въ печь, или тортную скороду; сверху припускается сильной жаръ; изъ сего выдетъ хорошій ледъ.

Примѣчаніе. Когда пирожное наводить зеркаломъ, или льдомъ, по исченіи должно дать ему остыть: потда, наложивъ льдомъ симъ, держать противъ огня, или поставить въ печной вольной духъ, или засушить исподоволь въ тортной скогородѣ. — Жидкой сахарной ледъ должно прикекать сильнымъ пыломъ, насыпавъ на крышку тортиной сковороды жару.

Естьли надобно сахарное зеркало подцвѣтить, берутъ къ сему невредящія здоровью краски. (Смотри *Краски.*) Оныя вмѣшиваютъ въ расиворяемой сахарѣ.

Когда пирожное, имѣющее высокой окраекъ, каковы дѣлаютъ нѣкоторые торты, покрыть совсѣмъ бѣло, должно взбить бѣлокъ отъ двухъ или трехъ яицъ въ пѣну, подмѣшивать въ него просѣяннаго сахару горсть по горсти, взбивая безпрестанно къ одной сторонѣ, чтобъ вышелъ густой растворъ. Когда намазать имъ окраекъ торта, чтобъ не стекалъ, но стоялъ, это и составляетъ надлежащій размѣръ раствора. Эту покрышку только засушивать, и естьли въ первой разъ не довольно наложено, покрыть вторично. Присовокупляютъ къ сему въ украшеніе цукатъ и разноцвѣтный сахаръ, или пески сахаръ. Смотри *Пески Кандиторскіе.*

САХАРНОЙ ГЛАЗУРЬ. Смотри въ спискѣ *Конфекты.*

САХАРНОЙ КОРЕНЬ. (С. *Повар.*) Растѣніе поваренная огорода, имѣющее корень вершка въ четыре длиною, сладкой и очень вкусной. Оные очистивъ, сперва отвариваютъ въ водѣ; послѣ, обмочивъ въ жидкое тѣсто, обжариваютъ въ маслѣ. Здоровые корни сіи къ употребленію

Digitized by Google

ленію обваренные въ кипящей водѣ, а потомъ приготовленные съ хорошимъ коровьимъ масломъ, по сказанному о кервелѣ. Смотри *Кервель*. Тѣсто жидкое для сихъ корней составляется изъ муки съ солью, ложкою масла Прованскаго, и разводится бѣлымъ виномъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Корни сіи составляютъ пищу здоровую, легкую, питательную, мягчащую и отверзающую утробу.

САХАРНЫЯ ЛЕПЕШЕЧКИ. (С. *Канд.*) Взбей три свѣжихъ яица, положи въ нихъ фунтъ мѣлко столченаго сахару и столько скорбильной муки, чтобъ вышло жидкое тѣсто. Выпускай онаго сквозь лейку на листъ бумаги, масломъ коровьимъ вымазанной, малыми круглыми лепешечками, посади на листъ жестяной и запеки въ печномъ вольномъ духу.

Между многоразличными способами приготовленія сихъ лепешечекъ употребительнѣе слѣдующіе:

1) Десять яицъ взбей въ пѣну съ шестью золотниками розовой воды, подмѣшай фунтъ скорбильной муки и полфунта сахару. Пеки по вышесказанному. Можно подбавлять въ этотъ растворъ толченой корицы.

2) Возьми восемь яицъ цѣлыхъ, а отъ четырехъ одни желтки; выпустивъ, взбей оные голичкомъ въ густую пѣну. Подбавь тогда фунтъ мягко столченаго сахару и продолжай взбиваніе полчаса. Подложи по томъ по полуфунту крупичатой и скорбильной муки; вымѣшавъ, наливай и запекай по вышесказанному.

3) Двѣнадцати яицъ бѣлки раздѣли отъ желтковъ порознь; бѣлки взбей въ густую пѣну, а желтки разболтай; смѣшай послѣ вмѣстѣ, прибавивъ фунтъ мягко столченаго сахару, наложи лепешечками на бумагу, посыпь сахаромъ и запекай.

4) Возьми фунтъ мѣлко столченаго сахару, разболтай пять свѣжихъ яицъ, положи въ нихъ сахаръ, взбивай голичкомъ; по томъ приставь на огонь, чтобъ

Digitized by Google

только согрѣлось; но взбиваніе продолжай даже и съ огня снявъ, пока остынетъ. Подбавь 12 золотниковъ крупичатой и шесть золотниковъ скорбильной муки; перемѣшавъ, вылей лепешечки на бумагу, посыпь сахаромъ и запекай.

САХАРНЫЕ СУХІЕ ПЕСКИ. См. *Пески Кандиторскіе.*

САХАРНЫЕ СУХІЕ КОНФЕКТЫ. Смотри *Конфекты сухіе.*

САХАРЪ. (С. *Канд.*) Извѣстное вещество, чрезмѣрко сладкое и пріятное, вываріваемое изъ соку Индѣйскаго тростнику, называемаго сахарнымъ. Къ Кандиторскому употребленію должно выбирать сахаръ лучшій, самый бѣлый и твердый. Таковой бываетъ скорѣе и очищеніе онаго легче. Объ очищеніи сахару подробно писано въ статьяхъ *Вареніе заѣдокъ* и *Кандиторъ*. Тамъ предложено и о различныхъ степеняхъ уварванія сахару къ разному употребленію; почему здѣсь повторять объ этомъ не нужно.

Замѣчаніе Медицинское.

Это вещество свойства мягчащаго, утоляющаго, полезнаго желудку и очень питательное; оное способствуетъ пищеваренію, разводитъ легкіе запоры. Употребленіе онаго весьма полезно особамъ, провождающимъ жизнь сидячую, у которыхъ желудокъ варитъ плохо, подверженнымъ боли въ желудкѣ и кишкахъ, лихорадкамъ, болѣзнямъ гнилымъ, сгустившимся мокротамъ въ легкомъ и кашлю.

СВЕКЛА. (С. *Повар.*) Растѣніе повареннаго огорода. Двухъ оной родовъ, на одномъ листы бѣлые, на другомъ красные; а третій имѣетъ корни большіе, полномясые и красные какъ кровь. Листы двухъ первыхъ, и корни съ листами послѣдней, идутъ въ разныя поваренныя приготовленія. Корни свеклы красной сберегаются въ теплыхъ погребахъ свѣжіе въ зиму, и

Digitized by Google

составляютъ немалое пособіе къ наполненію постнаго стола; заготовляютъ изъ нихъ зимній салатъ, о чемъ смотри въ статьѣ *Конфированіе*. Наконецъ скрошивъ сырые, квасятъ подобіемъ капусты, и тогда называются *бураки*. О употребленіи оныхъ смотри въ Поварнѣ Руской.

Замѣчаніе Медицинское.

Свекла составляетъ растѣніе сочное, прохладительное, мягчащее, утоляющее, отверзающее утробу; утоляетъ внутренній жаръ, происходящій отъ горячести или остроты крови, и жаръ, въ черевахъ приключаемый отъ припадковъ желчныхъ. Полезно употребленіе оной подверженнымъ запору и жгущей урины, колікамъ, волненіямъ, безсонницѣ; однакожъ не хорошо употреблять оную много имѣющимъ желудокъ слабый, холодный и подверженнымъ вѣтрамъ, клейкости мокротъ и поносамъ.

СВИНЬЯ. (С. *Повар.*) Животныхъ сихъ два рода, домовыя и дикія. Въ разсужденіи послѣднихъ см. *Велрь*. Мясо свиное вообще называется *свѣжина*, въ отличеніе отъ соленаго, которое имянуютъ *ветчина*. (Смотри это слово.) Здоровье оное бываетъ отъ свиней ни очень молодыхъ, ни слишкомъ старыхъ; однакожъ всякое свиное мясо тяжело для желудка. Впрочемъ животное это необходимо въ Поварнѣ; кромѣ ветчины, свѣжина идетъ въ калбасы и соцыски; сало свиное доставляетъ *шлекъ* и заготовляется впрокъ свѣжее, для разныхъ обжариваній и пряженій. (См. *Сало*.) Различныя приготовленія изъ свинины описаны въ разныхъ статьяхъ подъ названіемъ частей животныхъ. Смотри *голова*, *ноги*, *окорокъ*, *языки* и разныя статьи въ Поварнѣ Руской. Здѣсь предложимъ о нѣкоторыхъ приготовленіяхъ въ добавокъ.

Свиная голова По лїемонтски. Вари голову и ноги до тѣхъ поръ, когда мясо легко можно будетъ съ костей обобрать. Тогда уши и ноги изрѣжь полосками.

Digitized by Google

Мясо же, со всей головы съ кожею снятое, расправь на салфеткѣ, уклади на ономъ полоски ушей и ногъ. Спрысни все солью и сбитнемъ всякихъ пряностей, съ прибавкою обтертой на терку кожи съ померанца. Скатай въ трубку, заверни салфеткою туго и положи еще горячую подъ гнетъ часовъ на шесть. Послѣ чего можетъ оная безвредно сохраняться мѣсяца три. Для сего снять салфетку, положить голоку въ муравленой горшокъ новой. На столъ подавать оную, нарѣзывая ломтями, съ уксусомъ.

Свиной подчеревокъ. Сказано уже о заготовленіяхъ изъ онаго впрокъ. (См. *Шлекъ* и *Сало.*) Здѣсь упомянемъ о подчеревкѣ жареномъ. Часть эту выбрать не очень жирную, содрать съ нее кожу, спрыснуть солью, перцемъ и толченою гвоздикою; положить на сковороду. Сдѣлать слѣдующій соусъ: головку чесноку изрубить очень мѣлко; самыхъ кислыхъ яблокъ очистивъ кожу, стереть на терку; чеснокъ и яблоки развести уксусомъ, прибавить растопленнаго ветчиннаго сала самую долю малую и взварить. Этимъ соусомъ обливать по часту жарящуюся въ печи эту часть, и съ онымъ же подавать.

Свиныя ноги. (См. *Ноги.*) Развривъ оныя въ водѣ очень мягко, смочить растопленнымъ коровьимъ масломъ, обвалять въ мѣлкихъ крошкахъ бѣлаго хлѣба, и зажаривъ на рашпарѣ, подавать съ жареною шрабою петрушкою.

Свиныя уши. Отвари оныя по сказанному о ногахъ свиныхъ (см. *Ноги*) по Сенменульдски, обмочи въ сало, обваляй въ крошки хлѣба и зажарь на рашпарѣ. Подавай въ числѣ антреме. — Когда же подавать въ числѣ орсдевровъ, влить подъ нихъ соусу Робертова.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо свиное тяжело для желудка, сообщаетъ соки грубые, не рѣдко подающіе причину къ гнилымъ болѣзнямъ и кожнымъ. Удобно употребленіе онаго людямъ

Digitized by Google

дямъ крѣпкаго сложенія и производящимъ много тѣлодвиженія. Люди слабые и ведущіе сидячую жизнь не худо сдѣлаютъ, отъ онаго воздерживаясь; можно имъ замѣнять это небольшимъ кускомъ ветчины.

СЕДИБОБЪ. (С. *Канд.*) Возьми бутылку сливокъ, стаканъ вина секту, полфунта мѣлкаго сахару, корку обвертую съ одного большаго лимону и не много мушкатнаго цвѣту; взбивай это голичкомъ въ густую пѣну, которую снимая, раскладывай въ стаканы, держи часъ на льду; послѣ чего подавай.

СЕЛЕЗЕНЬ. (С. *Повар.*) Самецъ утки. Кромѣ обыкновеннаго употребленія жирныхъ селезней въ жареніе, приготовляютъ оныхъ слѣдующимъ образомъ:

Селезень жареной съ эшалотомъ. Выбравъ самаго жирнаго, зажарь на вертелѣ, обвернувъ бумагою. Изруби эшалоту очень мѣлко, положи въ хорошую эссенцію, взогрѣй, приправь сокомъ померанцовымъ и выложи на зажаренную эту птицу.

Селезень заглассированной. Нашпековавъ онаго дробнымъ шпекомъ, обвари въ кипяткѣ, довари въ бульонѣ съ пучкомъ травъ и ломтемъ ветчины; заглассируй какъ фрикандо и впрочемъ поступи тѣмъ же образомъ. (См. *Фрикандо.*) Подавай съ померанцовымъ сокомъ.

Селезень полотками. Опаленнаго и выпотрошеннаго селезня распластай на двое. Выбери кости, на каждой полотокъ наложи фаршу, сдѣланнаго изъ вареной курицы, съ саломъ говяжьимъ и ветчиннымъ обваренымъ, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ, на четырехъ яичныхъ желткахъ. Скатай каждой полотокъ, заверни въ ситку, свяжи по концамъ, задержи въ хорошемъ брезѣ и подавай съ эссенціею.

Селезень польетами. Двухъ селезней разними каждаго на четверо и выбери всѣ кости. Порасплющи каждую четвертину, бивъ обухомъ ножа, и наложи фаршу,

Digitized by Google

сдѣланнаго изъ мяса пуларды, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, смоченнымъ въ сливкахъ и выжатымъ, саломъ говяжьимъ и ветчиннымъ обвареннымъ, рубленными петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку, солью и перцомъ, на четырехъ яичныхъ желткахъ. Скатай каждую четвертину, обверни ломтемъ шпеку, сгладь и склей шовъ и съ обоихъ концовъ ножемъ, помачивая взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ; обваляй въ крошки бѣлаго хлѣба, изжарь на гателеты, обверни бумагою и зажарь, привязавъ къ вертѣлу. Зажаривъ, сними сало и подавай съ хорошею эссенціею.

Селезень съ померанцовымъ сокомъ. Зажарь на вертѣлѣ, ничѣмъ не обвертывая, жирнаго селезня. Наблюдай, чтобы не передержать. Снявъ съ вертѣла, надрѣзашь онаго по хлупи вдоль, спрыснуть солью, перцомъ и облить померанцовымъ сокомъ.

Селезень съ травами. Выпотрошивъ онаго, вдавить ему хлупь, обжарить въ салѣ. Положи въ кострюлю по ломтю телятины и ветчины, изрубленныхъ петрушки, цибули, печерицъ, и съ прибавкою растопленнаго ветчиннаго сала обжарь; положи въ это селезня хлупью внизъ; накрой ломтями шпеку и задержи между двухъ огней. Когда поспѣетъ, вынувъ, оботри съ него сокъ; съ соусу въ кострюлѣ сними жиръ, прибавь кулису, процѣди сквозь сито, приправь вкусно; облей этимъ селезня на блюдѣ и приправь померанцовымъ сокомъ.

Селезень тушеной. Не распарывая спины, выбери изъ онаго кости тѣмъ отверзтіемъ, которымъ потрошатъ; начини онаго хорошимъ фаршемъ, зашей, и задержавъ въ добромъ брезѣ, подавай, обливъ хорошею эссенціею.

СЕЛИТРА. Смотри въ статьѣ *Соль.*

СЕЛЛЕРЕЯ (С. *Повар.*) Растѣніе повареннаго огорода, употребляемое въ приправы, салаты и въ ремулады.

Селлерея въ кремѣ. Два корешка оной чисто вымывъ, приставь въ кострюлѣ съ двумя штофами воды; вари

Digitized by Google

вари добрую четверть часа. Процѣди эту воду сквозь сито въ другую кострюлю, съ полштофомъ сливокъ, 32 золотниками сахару, кожицею съ свѣжаго лимону, малымъ дѣломъ кишнецу, корицы и воды померанцовыхъ цвѣтовъ, или розовой. Вари, пока укипитъ половина; сними тогда съ огня и остуди въ протепель. Положи лафту, или телячей заквасы, которою сыры творожатъ, чтобъ сѣло. Процѣди все сквозь салфетку въ блюдо, поставленное на горячую золу. Когда сядетъ, застуди на льду.

Селлерея въ рагу. Очистивъ два корешка оной, вари въ водѣ, подбитой мукою; послѣ вынувъ, скроши, приставь на малой огонь съ кулисомъ тонкимъ телячьимъ и ветчиннымъ, и вари. По томъ подбей масломъ коровьимъ, слегка обваляннымъ въ мукѣ, и вари мѣшая, пока соусъ сгустится. Прибавь ниточку уксусу. Это рагу служитъ для всѣхъ антре съ селлереею.

Селлерея, нонпарель изъ оной. (С. *Канд.*) Высушивъ сѣмяна селлерейныя, смолочь и просѣять сквозь частое сито. Смѣшать съ сахаромъ по сказанному въ статьѣ *Нонпарель*, сдѣлать зерна желаемой величины и какого угодно цвѣту.

Замѣчаніе Медицинское.

Корень этотъ ароматной, согрѣвающій, полезный желудку, содѣйствующій испаренѣ, умножающій позывъ на ѣду, исцѣляющій ослабленіе желудка и кишокъ; способствуетъ пищеваренію, гонитъ вѣтры и предваряетъ отъ загнилости соковъ. Чрезъ варенїе въ водѣ теряетъ онъ часть своей горячащей силы. Между тѣмъ сырую селлерею не совѣтую ѣсть особамъ, имѣющимъ желудокъ слабой.

СЕЛЬДИ. (С. *Повар.*) Небольшая морская рыба, ловимая весною и осенью въ Океанѣ. Въ поварнѣ бываютъ сельди свѣжія, соленыя и копченыя.

Сель-

Digitized by Google

Сельди копченыя жареныя. Взявъ оныхъ желаемое число, вымочи въ молокѣ, вытри и маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ перцомъ, петрушкою, цибулею, печерицами и зубкомъ чесноку, мѣлко изрубленными. Послѣ обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обжарь и подавай съ соусомъ салатнымъ. Смотри *Салаты.*

Сельди копченыя, какъ дѣлать оныхъ изъ соленыхъ. Выбрать самыхъ крупныхъ сельдей, вымачивать оныхъ сутки или болѣе въ водѣ, по часту перемѣняя воду; послѣ повѣсить дней на шесть въ дымъ, надрѣзавъ у каждой сельди внизу брюха, для стеканія воды. Подавать оныхъ холодныхъ по слупленіи кожи.

Сельди свѣжія. Зажарить оныхъ на рашпарѣ и подавать *съ соусомъ горчичнымъ*, которой приготовляется такимъ образомъ: Нарѣзавъ луку кружечками, обжаривать въ маслѣ коровьемъ; когда покраснѣетъ, смочить бульёномъ; подбей соусъ не много мукою, а уваривъ горчицею, облей онымъ сельдей.

Сельди свѣжія на рашпарѣ. На три оныхъ масломъ коровьимъ, зажарь на рашпарѣ. Подавай съ соусомъ краснымъ, сдѣланнымъ съ душистыми травами, печерицами, солью, перцомъ, капорсами, ломтиками лимону; приправь ниточкою уксусу.

Сельди свѣжія другимъ образомъ. Надрѣзавъ оныхъ по спинѣ, спрыснуть солью; послѣ вымазать растопленнымъ масломъ коровьимъ, обвернуть въ листы фенхельные и жарить на рашпарѣ. Подавать съ вышеписаннымъ соусомъ краснымъ, или съ рагу печеричнымъ въ числѣ антре, или съ померанцовымъ сокомъ въ числѣ антреме.

Сельди свѣжія въ мателотѣ. Вычисти восемь или десять сельдей свѣжихъ, положи въ кострюлю съ масломъ коровьимъ, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, двумя рюмками вина Шампанскаго, малою долею бульёну, солью и крупнымъ перцомъ; вари на большомъ огнѣ и подавай, когда соусъ почти выкипитъ.

Сель-

Digitized by Google

Сельди соленыя, вымоченныя въ молокѣ, могутъ приготовляемы быть вмѣсто свѣжихъ.

Сельди соленыя въ коробочкахъ по Голландски. По вымоченіи оныхъ въ молокѣ, мясо ихъ съ костей обобравъ, изрубить мѣлко, смѣшать съ мѣлкими крошками бѣлаго хлѣба; выложить въ жестяную коробочку, налить густыми сливками и запечь надъ жаромъ.

Сельди соленыя въ пирогѣ. Смотри въ статьѣ *Пастеты* паштетъ съ сельдями.

Сельди соленыя жареныя. Вымочивъ сельдей, дать онымъ осохнуть; головы и хвосты у нихъ обрѣзать, также и часть брюха; вымазать взбитымъ яицомъ, обвалять въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и мукѣ. Жарить въ коровьемъ маслѣ и подавать.

Сельди соленыя чиненыя. Довольно вымочивъ сельдей, слупить съ нихъ кожу (давъ онымъ прежде нѣсколько дней на воздухѣ повисѣть), мясо съ костей обобрать, головы и хвостъ обрѣзать; мясо мѣлко изрубить; а цѣлыхъ оставить сельдей столько, сколько чинить намѣренъ, и оныхъ положить на вымазанную масломъ коровьимъ бумагу. Растереть мутовкою въ сметану кусокъ масла коровьяго, прибавить въ него рубленыхъ петрушки и цибули, три или четыре яица сырыхъ, столько же сваренныхъ въ смятку; смѣшать это съ рубленными сельдями, и мякишу бѣлаго хлѣба, смоченнаго въ сливкахъ, столько, чтобъ вышелъ фаршъ. Онымъ начинить сельдей въ брюхо, шовъ слѣпить нагрѣтымъ ножемъ поглаживая; помазать масломъ коровьимъ, обвалять въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и запечь въ печи. Подавать съ слѣдующимъ соусомъ. Сварить въ водѣ петрушки, изрубить оную дробно, обжарить съ кускомъ масла обваляннаго въ мукѣ, смочить бульёномъ и приправить мушкатнымъ орѣшкомъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Сельди свѣжія составляютъ пищу легкую, сочную, легкую для всякаго желудка, которую можно давать

Digitized by Google

вать и выздоравливающимъ послѣ тяжелыхъ болѣзней въ такихъ приготовленіяхъ, въ коихъ мало входитъ масла коровьяго. — Сельди соленыя въ самомъ умѣренномъ употребленіи полезны желудку; впрочемъ сносны оныя только для людей крѣпкаго сложенія и много работающихъ тѣломъ.

СЕЛЯНКА. (С. *Повар.*) Накрошить ветчины продолговатыми жеребейками, положить въ чашку и поливать горячею водою; перемѣнить воду четыре раза, и всякой разъ помѣшивать ложкою, дать не много постоять, и сливая воду, наполнять свѣжею. Такимъ же образомъ нарѣжь говядины, накроши очищенныхъ отъ кожи соленыхъ огурцовъ и рѣпчатаго луку: все это налей сметаною. Распусти въ кострюлѣ коровьяго масла, сперва обжарь въ ономъ ветчину, помѣшивая ложкою; послѣ говядину и также обжарь; тогда выложи сметану съ огурцами и лукомъ. Когда все довольно ужарится, смочи водою кипящею столько, чтобъ на вершокъ выше мясъ покрыло. Составь на жаръ, и накрывъ кострюлю, держи часъ времени, чтобъ хорошо упрѣло.

СЕМГА. (С. *Повар.*) Рыба морская, довольно извѣстная, которая рѣдко входитъ въ рѣки, а паче весною, въ кое время бываетъ она жирнѣе. Побывъ нѣсколько въ прѣсной водѣ, она худѣетъ и теряетъ свой вкусъ. Въ мѣстахъ отдаленныхъ отъ моря довольствуются семгою соленою и копченою; Россію снабжаетъ оными городъ Архангельскъ. По вымоченіи семги въ молокѣ или водѣ, можно и соленую употреблять вмѣсто свѣжей. Соленую и копченую семгу подаютъ въ заѣдку къ водкѣ съ соусомъ салатнымъ; употребляютъ же оныя въ кулебаки, пироги, селянки постныя и къ капустнымъ кислымъ постнымъ соусамъ; къ чему въ особливости прилична семга копченая.

Семга въ брезѣ постномъ, голова оной. Нашпекуй мясо около головы полосками угря и анчоусовъ; опу-

Digitized by Google

тай нитками. Положи въ кострюлю, приставленную на огонь, масла коровьяго, и подпали оное съ мукою красно; смочи бульїономъ рыбнымъ, положи туда голову, прибавь бутылку вина Шампанскаго, соли, перцу, травъ душистыхъ и пряностей, луковицъ, цибули, петрушки, лимону свѣжаго; вари на маломъ огнѣ. По сваренїи накрой кострюлю, закопай въ горячую золу на два часа, чтобъ напиталась вкусомъ. Выложи на блюдо и подавай съ рагу изъ молокъ, или печеричнымъ, или раковымъ. Смотри *Рагу*.

Семга въ брезѣ скоромномъ, голова оной. Нашпековавъ оную ветчиною и шпекомъ, обвалянымъ въ пряностяхъ, опутай нитками. Поотопи въ кострюлѣ ломтей ветчиннаго салу и телятины: когда телятина прикипитъ къ кострюлѣ, спрысни не много мукою и взмѣшай; смочи послѣ бульїономъ и малою долею жюсу. Положи голову въ другую кострюлю, вылей на оную этотъ брезъ, смочи бутылкою вина Шампанскаго, или инаго бѣлаго, приправь солью, перцомъ, другими приправами; прибавь луковицъ, петрушки, цибули, ломтиковъ свѣжаго лимону, кусочкомъ масла коровьяго, и накрой ломтями шпеку. Вари на маломъ огнѣ; когда поспѣетъ, накрой кострюлю и составь на два часа на горячую золу. Послѣ выложивъ на блюдо, облей рагу раковымъ, или телячьяго сладкаго мяса, съ прочими приборами. — Звена семги и хвостъ готовятъ тѣмъ же образомъ.

Семга въ коробочкахъ. Маринируй оную въ маслѣ Прованскомъ съ солью, перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями и зубкомъ чесноку, изрѣзавъ ломтями. Сдѣлай изъ бумаги коробочекъ, вымажь Прованскимъ масломъ, положи въ нихъ ломти съ ихъ маринадомъ, жарь на рашпарѣ надъ малымъ жаромъ и переверни ломти. Подавай въ коробочкахъ съ лимоннымъ сокомъ.

Семга

Digitized by Google

Семга въ куртбульйонѣ. Семгу очистивъ, надрѣжь для лучшаго напитанія вкусомъ, приправь солью, перцомъ, гвоздикою, мушкатнымъ орѣхомъ, луковицами, цибулею, петрушкою, ломтиками свѣжаго лимону и лавровымъ листомъ. Набей ей въ брюхо фунтъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ; заверни въ салфетку, и обвязавъ ниткою, положи въ рыбную кострюлю; налей бѣлымъ виномъ съ водою и уксусомъ; вари на большомъ огнѣ. Составь напитываться, накрывъ, на горячую золу. Подавай сухо на салфеткѣ, посыпавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Семга въ печи. Распусти на блюдѣ масла коровьяго, посыпь въ оное изрубленныхъ петрушки, цибули, печерицъ, также соли и перцу; на это положи семгу, посыпь тѣмъ же, смочи масломъ; обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и запеки въ печи румяно. Подавай съ соусомъ аше.

Семга въ пирогѣ постномъ. Ломти семги, толщиною въ три пальца, нашпекуй анчоусами. Положи въ пирогъ изъ хорошаго тѣста, намазавъ дно онаго свѣжимъ коровьимъ масломъ; приправь солью, перцемъ, другими приправами; на это положи семгу, покрой коровьимъ масломъ и обыкновенною крышкою. Запеки; слей жиръ, а вмѣсто онаго влей кулису раковаго.

Семга въ пирогѣ скоромномъ. Голову семги отрѣжь близъ плавильныхъ перьевъ, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и ветчиною. Сдѣлай обыкновенной пирогъ; дно онаго наложи толченымъ ветчиннымъ саломъ, съ приличными приправами, положи голову, посыпь тѣми же приправами, покрой свѣжимъ масломъ коровьимъ и ломтями шпеку. Наложи обыкновенную крышку; запекай въ печи часа четыре или пять. Въ половинѣ печенія влей отдушникомъ, въ крышкѣ дѣлаемымъ, кулису тонкаго телячьяго и ветчиннаго. Допеки и подавай холодной въ антреме. — Естьли же подавать горячій, надобно крышку приподнявъ, жиръ слить, а вмѣсто

онаго

онаго положить рагу изъ печенокъ, или рагу изъ раковыхъ шеекъ.

Семга въ рагу ломтиками. Задержи оные въ хорошемъ брезѣ по вышесказанному о головѣ въ брезѣ скоромномъ; но смочи только бульіономъ. Когда поспѣетъ, подавай оную съ слѣдующимъ рагу: разрѣжь на четверо обваренное телячье сладкое мясо, обжарь оное въ маслѣ коровьемъ съ ломтемъ ветчины, пучкомъ травъ, печерицами и трюфелями; смочи бульіономъ, рюмкою вина Шампанскаго и малымъ дѣломъ редукту. Вари на маломъ огнѣ и сними жиръ. Подбей ложкою кулису и выложи на семгу.

Семга въ терринѣ постной. Намажь террину свѣжимъ масломъ коровьимъ, посыпь солью, перцомъ и рубленою петрушкою; положи ломти семги, на оную сморчковъ и вина бѣлаго. Замажь крышку тѣстомъ и поставь въ печь. Когда поспѣетъ, счерпай жиръ и влей рагу раковое.

Семга въ терринѣ скоромной. Устели террину ломтями сала и ветчины; приправь солью, сбитнемъ приностей и рубленой петрушки: положи семгу, посыпь тѣми же приправами; накрой ломтями телятины и сала; наложи крышку, обмажь шовъ тѣстомъ, поставь въ печь, послѣ вынь телятину и ветчину, сними жиръ и влей рагу изъ телячьяго сладкаго мяса съ пѣтушьими гребнями, печерицами и опенками.

Семга глассированная. Нашпекуй звено семги съ одной стороны шпекомъ. Постели въ кострюлѣ ломтей телятины и ветчины, пообжарь съ оными семгу, смочи бѣлымъ виномъ, приправь солью, перцомъ, другими приправами, прибавь пучокъ травъ, луковицъ и корней. Вари въ этомъ брезѣ на маломъ огнѣ. Сдѣлай глассъ въ особливой кострюлѣ; процѣди сквозь сито, заглассируй семгу, помазывая затылкомъ ложки. Въ остатки глассу положи кулису, отвари прокипѣвшее, и приправивъ лимоннымъ сокомъ, выложи подъ семгу.

Digitized by Google

Семга маринированная. Ломтей семги разрѣжь въ полоски и положи въ маринадъ, составленной изъ соку двухъ лимоновъ, съ малою прибавкою уксусу, съ солью, перцомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, луковицами нарѣзанными ломтиками, цибулями цѣлыми, петрушкою и шестью гвоздками гвоздики. Вымѣшай все и держи въ маринадѣ два часа. Можно тотъ маринадъ и взогрѣть съ прибавкою кусочка масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, уксусу и воды. Вынувъ полоски изъ маринаду, обсуши между салфетокъ, обваляй въ мукѣ, обжарь въ очищенномъ коровьемъ или Прованскомъ маслѣ. Подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Семга на гателетахъ. Изрѣжь ломти семги въ кусочки, обжарь въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ, съ рубленными петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями, съ солью и крупнымъ перцомъ; подбей четырью яичными желтками и остуди. Взнижи кусочки на гателеты, обмочи въ соку кострюли, обваляй въ мѣлкихъ крошкахъ бѣлаго хлѣба и жарь надъ угольнымъ жаромъ. Подавай въ гарнитурахъ большихъ антре, или въ орсдеврахъ съ ремуладомъ въ особливой соусницѣ.

Семга по Метрдотельски. Маринируй ломти семги въ малой долѣ масла Прованскаго съ солью и перцомъ. Послѣ обжарь на рашпарѣ, положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, солью, перцомъ, рубленными петрушкою и цибулею, и малою долею бульйону. Давъ вскипѣть нѣсколько разъ, приправь лимоннымъ сокомъ и подавай въ кострюлѣ съ огня.

Семга по Мѣщански. Положи оную въ кострюлю съ рюмкою масла Прованскаго и двумя рюмками вина Шампанскаго, малою долею бульйону, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями, головкою чесноку. Вари на маломъ огнѣ, приправь солью и перцомъ. Въ половинѣ варенія сними жиръ, прибавь кулису. Подавай, выдавивъ сокъ изъ лимону.

Семга

Digitized by Google

Семга съ кулисомъ раковымъ и шейками. Задержи звено семги въ хорошемъ брезѣ изъ шелятины и ветчины, съ кореньями, луковицами, пучкомъ травъ, зубкомъ чесноку, гвоздикою и бѣлымъ виномъ. Когда поспѣетъ, подавай съ кулисомъ раковымъ и шейками. — Естьли постъ, вари семгу въ куртбульїонѣ съ виномъ краснымъ, подавай съ тѣмъ же кулисомъ и шейками.

Семга съ лечерицами, гарнированная раками и глассированными крыльями. Выпотрошивъ и ощелушивъ оную, положи ей въ брюхо большой кусокъ масла. Обверни ломтями шпеку и въ салфетку; обвяжи нитками. Положи въ рыбную кострюлю ломтей шелятины и ветчины съ солью, перцомъ, гвоздикою, другими приправами, головкою чесноку, кореньями и луковицами. На это положи семгу и задерживай между двухъ огней: влей послѣ двѣ бутылки вина Шампанскаго или бѣлаго, и бульїону. Вари на маломъ огнѣ два часа. Выложи на блюдо. Гарнируй вокругъ индѣичьими крылами глассированными и дюжиною крупныхъ раковъ, свареныхъ въ винѣ бѣломъ. Облей хорошимъ салпико изъ телячьяго сладкаго мяса, ветчины, печерицъ и корнишоновъ.

Семга съ соусомъ капорснымъ. Маринируй оную, зажарь на рашпарѣ и подавай съ соусомъ капорснымъ.

Семга съ соусомъ сладкимъ. Ломтей семги обваляй въ мукѣ, зажарь въ очищенномъ коровьемъ маслѣ и привари въ соусѣ сладкомъ. (См. *Соусы.*)

Семга филейками въ винѣ Шамланскомъ. Смотри Филейки.

Семга филейками съ травами. См. Филейки.

Замѣчанїе Медицинское.

Семга свѣжая, хорошо изготовленная, составляетъ пищу вкусную и почти для всѣхъ сложенїй людей здоровую. Однако для особъ слабыхъ не столько оная удобна въ разсужденїи своей жирности. Соленая семга требуетъ крѣпкаго желудка.

Digitized by Google

СЕМУЛЬ. См. *Лапша.*

СЕРВИЗЪ. (С. *Повар.*) Подъ названіемъ этимъ разумѣются столовые приборы, какъ то: бѣлье и посуда; также и подачи кушанья. Говорится на примѣръ, столъ имѣлъ четыре подачи, первая антре, вторая жареное, третья антреме, четвертая плоды, или постольникъ.

СИВКИ. (С. *Повар.*) Птицы, называемыя инако *ржанки*, потому что весною и осенью видимы бываютъ по ржанымъ зеленямъ стадами; любятъ же оныя и набережности около большихъ водъ. Величиною птица эта съ голубя, или не много меньше. Перомъ сѣрая съ чернымъ и желтыми по этимъ двумъ цвѣтамъ пестринами. — Ниже сказанное о приготовленіи сихъ птицъ относится до *курахтановъ* и *гибесовъ*.

Сивки въ брезѣ. Задержи оныхъ какъ голубей въ брезѣ. (См. *Голуби.*) Прибавь въ сокъ бреза кулису, сними жиръ, процѣди сквозь сито и облей онымъ птицъ.

Сивки гратиномъ. Ощипавъ и выпотрошивъ оныхъ, задержи въ брезѣ, въ которой прибавь растертыя печенки ихъ. Выложи этотъ сокъ изъ бреза на блюдо, дай оному сгустившись прикипѣть къ блюду. Жирность слей. Въ остатки соку положи сивокъ, дай прикипѣть, процѣди соусъ сквозь сито, приправь сокомъ бигарадовъ, и облей этимъ сивокъ на гратинѣ.

Сивки жареныя на вертѣлѣ. Нашпекуй оныхъ не выпотрашивая. Жарь на вертѣлѣ, подложивъ для стекающаго жиру ломти бѣлаго въ маслѣ обжареннаго хлѣба, и на оныхъ подавай. Чинятъ ихъ иногда фаршемъ, изрубивъ ихъ внутреннія, кромѣ пупковъ, и смѣшавъ съ ветчиннымъ на терку стертымъ саломъ, петрушкою, цибулею, масломъ коровьимъ и солью. А зажаривъ, подаютъ съ какимъ угодно рагу, или съ соусами карьимъ, Испанскимъ, или Султанскимъ.

Сивки съ оливками. Взявъ трехъ сивокъ, осчипи и опали. Разрѣжь по спинѣ, сдѣлай фаршъ изъ ихъ внутрен-

Digitized by Google

реннихъ съ ветчиннымъ тертымъ саломъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами и маленькимъ зубкомъ чесноку, съ солью и перцомъ, на трехъ яичныхъ желткахъ. Начини онымъ сивокъ, сложи по прежнему и зашей, чтобъ фаршъ не выпалъ. Обжарь въ кострюлѣ въ свѣжемъ салѣ, дожарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Подавай съ рагу оливочнымъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Птицы сіи, а особливо молодыя составляютъ пищу сочную, легкую для желудка и здоровую, которая удобна для людей почти всякаго сложенія. Можно оную позволять выздоравливающимъ послѣ болѣзней, когда дозволено имъ будетъ употребленія мяса. По крайней мѣрѣ, когда въ приготовленіи оныхъ не вошло жирностей.

СИДРЪ, или СИДРЪ. (С *Дистил.*) По великой склонности къ подражанію чужестраннымъ, а паче въ уваженіи состоящимъ народамъ, казалось, что любимый и обыкновенный Англинскій напитокъ, *сидръ*, не на долго у насъ останется рѣдкостію, а особливо при изобиліи въ плодахъ, яблокахъ именно, изъ коихъ оной дѣлаютъ. Малая Россія имѣетъ оныхъ не сады, но можно сказать цѣлые лѣса. Однакожъ, къ сожалѣнію, по сихъ поръ еще никто объ этой отрасли отечественнаго произведенія не помышлялъ, кромѣ частныхъ хозяевъ для домашняго своего расходу, въ опытахъ малымъ дѣломъ и почти всегда неудачныхъ. — Можетъ быть и безъ сумнѣнія, за недостаткомъ наставленій къ производству сего дѣла. Не нужно говорить здѣсь о томъ, какова велика могла бы произойтить польза частная и всеобщая, естьли бы выдѣлка сидру доведена была къ совершенству; когда бы уравнялся оный виноградным столовымъ винамъ, убавилъ бы хотя половину расходу онымъ, часто въ разсужденіи подмѣсей вреднаго здоровью, и совсѣмъ тѣмъ увлекающаго изъ отечества нашего великія суммы денегъ. — Или по крайней

Digitized by Google

мѣрѣ, когда уже привыкшихъ къ употребленію виноградныхъ винъ, смѣнять оныя на сидръ, будетъ убѣдить не возможно: — то чрезъ множайшее раченіе о выдѣлкѣ сидра, доведши оную до возможнаго совершенства, не моглоль бы произойтить, что понравился бы оной нѣкоторымъ чужестранцамъ, вывозъ онаго сталъ бы знаменитою страслію торговли и выдачи наши за виноградныя вина нѣкоторымъ образомъ замѣнилъ. Явной доводъ тому, что это возможно: имѣемъ мы въ Англинскомъ пивѣ. Не пилиль мы его почти цѣлый вѣкъ? Не былоль оное необходимостію въ столахъ? и по чему? Единственно, что было оное несравненно вкуснѣе тогдашняго нашего Рускаго пива. Но когда въ Московскихъ пивоварняхъ (нынѣ весьма во многихъ городахъ и частныхъ деревенскихъ хозяйствахъ) довели пиво къ нынѣшнему онаго совершенству, употребленіе Англинскаго можно сказать совсѣмъ кончилось. И сколько круговращается въ отечествѣ нашемъ тѣхъ денегъ, коими на нашъ счетъ располагали Англичане за одно только свое пиво! Не то ли же самое можетъ быть и съ винами! — По меньшей мѣрѣ льститъ себѣ тѣмъ мое патріотическое желаніе. Въ этомъ намѣреніи включаю я въ Словарь сей подробное наставленіе о дѣланіи сидра, заимствованное изъ сочиненія, въ 1772 году въ Барейтѣ на Нѣмецкомъ языкѣ напечатаннаго, подъ заглавіемъ: Abhandlung vom Cidermachen. Изъ онаго можно благонадежнѣе научиться всѣмъ нужнымъ къ тому пріемамъ; ибо лучше оное наставленія Англичанина *Турнерса*, обреннаго однако Лондонскимъ Королевскимъ обществомъ ученыхъ. Присовокуплю къ сему опыты славнаго въ Экономическихъ производствахъ и писаніяхъ мужа, Г. *Гермесгаузена*, что нашелъ онъ, слѣдуя на практикѣ наставленіямъ Турнерсовымъ и сему Барейтскому изданію: оныя содержатся въ помѣщенныхъ между обоихъ наставленій *примѣчаніяхъ*.

О

Digitized by Google

О выборѣ яблокъ.

Хотя можно пріятный напитокъ этотъ составлять и изъ грушъ; однакожъ въ Англіи употребляютъ къ сему большею частію яблоки, по тому что сокъ оныхъ по переброженіи получаетъ больше остроты и уподобляется вкусомъ винамъ, выгнетаемымъ изъ винограду сладковато кислаго. *Сидръ грушевой* болѣе сходствуетъ къ винамъ сладкимъ, и въ Англіи находитъ меньше до себя охотниковъ, нежели въ Королевствѣ Французскомъ, гдѣ оный болѣе уважаютъ и называютъ *луаре*.

Яблоки, опредѣленныя на сидръ, не вносятъ въ овощныя хранилища, но складываютъ кучами въ самыхъ садахъ, на мѣстахъ нѣсколько скатистыхъ и съ южной стороны открытыхъ, чтобы дождевая вода подъ кучами, не задерживаясь, стекать могла, и плоды были бы предоставлены полному солнечному освѣщенію.

Сдѣланіе легкаго надъ кучами на четырехъ тонкихъ столбикахъ или колахъ навѣсу очень полезно; вышній край онаго долженъ быть на полдень, чтобъ крышка имѣла скатъ на сѣверъ. Подъ таковымъ отверстымъ со всѣхъ сторонъ навѣсомъ овощи могутъ быть продуваемы вѣтромъ, осушаемы солнцемъ и отъ дождей покрыты. Потребенъ однако подъ яблоки помостъ на подкладкахъ изъ досокъ или половицъ.

Яблоки, по свойству своему, должны больше или меньше времени лежать въ кучахъ. Нѣкоторыя бываютъ тверды, имѣютъ сокъ суровый; таковымъ надлежитъ въ кучахъ лежать мѣсяцъ или болѣе. Другіе напротивъ роды мягкихъ и скороспѣлыхъ яблокъ не требуютъ свыше десяти или четырнатцати дней. Въ опредѣленіи сего времени надлежитъ учреждаться по спѣлости плодовъ и различнымъ состояніямъ воздуха или погоды, для того что въ разсужденіи сихъ состояній воздуха и плодовъ, начинаютъ яблоки скорѣе или медленнѣе портиться, или, какъ говорится, улеживаться.

Digitized by Google

При складыванїи яблокъ въ кучи слѣдуютъ тому порядку, что яблоки, сами собою съ деревъ опадающїя, складываютъ въ особливыя кучи и не смѣшиваютъ оныхъ съ яблоками, напослѣдокъ съ деревъ обираемыми. Изъ первой падалицы выгнетаютъ сидръ особливо.

По томъ складываютъ снятыя яблоки въ другїя кучи, и даютъ каждому роду яблокъ улежаться; поелику не всѣ роды яблокъ въ одно время сего степени достигаютъ.

Въ Англїи вообще дѣлаютъ яблокамъ три разбора, учреждаясь по временамъ, въ которыя они созрѣваютъ и также и сокъ изъ нихъ выгнетаютъ. Именно: сперва изъ лѣтнихъ или скороспѣлыхъ, по томъ изъ осеннихъ, и наконецъ изъ озимыхъ плодовъ. По сему же дѣлаютъ разборы и сидрамъ. Изъ *скороспѣлыхъ плодовъ сидръ* по выгнетенїи отстаивается чрезъ мѣсяцъ времени. *Сидръ изъ осеннихъ яблокъ*, называемый въ Англїи *генкетъ моилъ сидеръ*, отстаивается въ началѣ Октября. Третїй родъ сидра, называемый тамъ *Редстреакъ*, изъ озимыхъ яблокъ, не прежде какъ въ Генварѣ достигаетъ своей свѣтлости.

Поздные твердые плоды, которые въ Англїи по наступленїи ночныхъ морозовъ на яблоняхъ оставляютъ, а по томъ лежатъ недѣли четыре или шесть на открытомъ воздухѣ, не взирая на морозы, улеживаются столько, что удобны становятся къ небольшому броженїю.

Должно однако вѣдать, что зима въ Англїи умѣренна и отъ нашей весьма различна. Наши озимыя яблоки, лежавъ на открытомъ воздухѣ, естьли не въ Октябрѣ, то въ половинѣ или исходѣ Ноября, въ одну ночь совсѣмъ замерзнутъ и къ дѣланїю сидра учинятся негодными. Въ разсужденїи сего въ нашихъ странахъ дѣланїе сидра изъ озимыхъ яблокъ (исключая южныя части Россїи), естьли не совсѣмъ должно отмѣнить, по крайней мѣрѣ предъ наступленїемъ большихъ моро-

Digitized by Google

морозовъ сносить ихъ въ крѣпкïе сараи и снабжать соломенною, рогожною, или войлочною покрышею.

Никто и отнюдь не долженъ предпринимать выдѣлыванïе сего овощнаго вина изъ плодовъ несозрѣлыхъ. Изъ плодовъ неспѣлыхъ можно дѣлать добрый уксусъ, а не сидръ. По опытамъ Г. *Гермесгаузена* нашлось, что одни только борсапели, или Борсдорфскïя яблоки не улежавшïяся, однако на деревѣ созрѣвшïя, удобны къ выгнетанïю прежде своего полнаго улежанïя въ кучахъ, и даютъ очень вкусное вино, когда смѣшать выгнетенной сокъ съ какимъ нибудь виноградным мозтомъ; но о семъ еще говорено будетъ.

Далѣе, нужно замѣтить, что когда находятся степени въ спѣлости овощей, то и яблокамъ по степенямъ ихъ спѣлости на дѣло сидру разборъ дѣлать надлежитъ. Чѣмъ спѣлѣе и больше яблоки улежались, тѣмъ вкуснѣе и прочнѣе изъ нихъ сидръ выдетъ. Это самое оказывается и въ снятыхъ совершенно созрѣвшими на деревьяхъ яблоками. Когда онымъ по снятïи дать въ большихъ кучахъ улежаться и отмякнуть, сокъ въ нихъ чрезъ таковое предуготовленïе примѣтнымъ образомъ удобряется; но на деревьяхъ мягкими сдѣлавшïяся яблоки даютъ соку пятою долею больше.

Равно какъ разные роды винограду, по добродѣ своей и вкусу, даютъ разныя вина, тоже самое обстоятельство и съ яблоками. Въ нѣкоторыхъ яблокахъ сокъ бываетъ суровъ, а въ другихъ пріятенъ; можно по сему выгнетать сидръ изъ яблокъ одного роду, или смѣшивая различные роды яблокъ къ полученïю сидра того, или другаго вкусу.

Сокращенïе Турнерсовой методы къ дѣланïю сидра.

1) По изрубленïи яблокъ, или столченïи гущи надобно до выгнетанïя дать полежать сутки. Это удобряетъ цвѣтъ сидра и учинитъ оной темнѣе.

Digitized by Google

2) Не худо выгнетенный сокъ складывать въ одну посудину: польза отъ сего, что сидръ отстоится и къ сцѣживанію поспѣетъ въ одно время.

3) По нѣсколькихъ дняхъ отстоявшійся, или отлегшій сидръ, посредствомъ крана, сцѣживается въ другую посуду. Этотъ кранъ вставляется на три или четыре вершка выше дна посудины, чтобъ гущѣ ниже онаго осѣсть довольно было мѣста.

Примѣчаніе. Въ первый разъ чистый сцѣженный сидръ, въ особливости же во время дождливой и бурливой погоды, также при южномъ и западномъ вѣтрѣ, опять бродить и мутиться начинаетъ: тогда принуждено оному давать отстаиваться, и опять сцѣживать нѣсколько разъ. Частымъ свѣживаніемъ препятствуется сидру излишно бродить.

4) Первое сцѣживаніе производится тогда, когда толстая красноватая кожица, или опока, сидръ покрывающая, начнетъ согрѣваніемъ броженія отъ краевъ отдѣляться и бѣлые пузыри появятся. Хотя сидръ въ это время бываетъ еще мутенъ, должно однако оный сцѣдить; ибо впрочемъ, а паче въ пасмурную погоду, вмѣсто умѣреннаго кисѣнія, начнетъ бродить, такъ что напослѣдокъ поблѣднѣетъ, ожидѣетъ и испортится.

5) Чтобы сидръ при сцѣживаніи скорѣе отлегалъ, должно употреблять процѣживаніе сквозь фланельный мѣшокъ; каковыхъ надобно имѣть нѣсколько въ запасѣ, въ разсужденіи количества процѣживаемаго сидру. — Мѣшокъ этотъ долженъ быть въ пять или шесть штофовъ мѣрою, и сшитъ коническою фигурою, или подобіемъ сахарной головы. Верхній край онаго острочить, или обшить тесемкою. Привязать оной крѣпкими бичевками къ обручу, со вставленными крестъ на-крестъ распорками. Въ средоточіи, гдѣ распорки одна на другую ложатся, привязать веревку и на оной

Digitized by Google

оной мѣшокъ повѣсить надъ большою кадью, въ которую процѣживаемый сидръ стекать будетъ. Естьли повѣсить нѣсколько мѣшковъ одинъ надъ другимъ, можно будетъ процѣдить и самый нижній сидръ въ кадкѣ, который впрочемъ съ подонками выливается на землю.

6) Когда процѣженный сидръ вливается въ порожжую кадь, должно оную послѣ каждаго процѣженія накрывать, чтобы отъ долговременнаго стоянія въ открытой посудинѣ не ожидѣлъ и не утратилъ цвѣту.

7) Естьли имѣешь выгнетенные соки разнаго роду овощей, должно оные при послѣднемъ сцѣживаніи въ бочку смѣшать, и чрезъ то сидру доставить желаемую степень остроты, или сладости.

8) Сидръ содержитъ въ себѣ вздувающіеся пары, отъ которыхъ освобождается онъ, когда не заколачивая въ бочку втулки, дать ему постоять нѣсколько времени. Пока сидръ стоитъ съ отверстою втулкою, надобно устье накрывать широкою, отъ одного до другаго обруча достающею дощечкою, къ воспрепятствованію нападанія сору, или чтобъ мыши не прорвали перепонку, или клейкое вещество, на поверхности сидръ покрывающее, и сообщаемое натурою къ сохраненію его.

Примѣчаніе. Предъ послѣднимъ сцѣживаніемъ надобно имѣть и ту главную заботу, чтобъ бочку наливать по самое устье полну, дабы остающіяся въ сидрѣ дрожжи втулкою вонъ выбить могли. Когда въ немъ дрожжи сіи оставить, то верхняя онаго къ воздуху примыкающая часть окиснетъ. Эта верхняя кислота будетъ простираться далѣе, и испортитъ всю бочку. Хотя верхній слой сидру и окиснетъ, но на нѣсколько вершковъ отъ поверхности бываетъ еще свѣжъ. —

Примѣчаніе. Естьли устье втулочное не довольно велико, чтобъ можно было дрожжи вычерпать ложкою, надобно сидръ опять сцѣдить, хотя бы онъ

какъ

Digitized by Google

какъ вода чистъ былъ. Нѣсколькія дробины дрожжей могутъ ускользнуть отъ ложки, когда не рачительно оною счерпывать. Частое сцѣживаніе въ этомъ случаѣ составляетъ средство къ воспрепятствованію окисѣнія сидру.

9) Когда надобно сидръ къ употребленію для будущаго года разложить въ бутылки, назначаютъ къ сему мѣстоположенія годовое время, какъ то: въ южныхъ частяхъ Корнвалиса, близъ Фальмута, можетъ это производимо быть въ концѣ Октября, или началѣ Ноября; въ странахъ же теплѣйшихъ еще въ Сентябрѣ. Налитымъ бутылкамъ надобно постоять нѣсколько дней незаткнутымъ, чтобъ ихъ не перервало, а особливо отъ сладкаго сидру.

Примѣчаніе. Турнерсъ присовокупляетъ къ сему, что онъ дѣлаетъ это даже съ своимъ двугодовалымъ сидромъ, разливая оной изъ бочки въ бутылки. Далѣе, говоритъ онъ, что онъ свѣжимъ сидромъ никогда не наполняетъ бутылокъ выше, какъ по горло, и еще ниже перебродившимъ. Чрезъ сіе тонкимъ и летучимъ частицамъ доставляется просторъ, въ порожемъ мѣстѣ разширятся и препятствуется бутылки разрывать.

10) Чтобъ сидръ не выбивалъ, пробки притягиваются снуркомъ. Кладутъ же бутылки на бокъ къ воспрепятствованію вниканія воздуху. Однако на боку лежавшія бутылки надлежитъ въ томъ же учрежденіи носить и выливать, чтобы не возмутить подонковъ.

Впрочемъ *Турнерсъ* весьма жалуется на то, что сидръ въ Англіи очень портятъ подмѣсями теріаку, сахарнаго сыропу, сѣры и тому подобнаго, дабы оной подцвѣтить и обмануть вкусъ. Неподдѣльный сидръ составляетъ отмѣнное уриногнательное, прохлаждающее и утончающее средство. Онъ приводитъ при томъ двухъ славныхъ врачей, Сира Іона *Флоера* и Д. *Байнарда*;

Digitized by Google

да; первый обязанъ употребленію сидра избавленіемъ отъ жестокаго удушья, а послѣдній двоекратно спасеніемъ жизни своей, когда впадалъ въ страшную сухотку.

Поелику сказано уже выше, что пріуготовленіе сидра происходитъ не одинакимъ образомъ: приведу я изъ преждесказаннаго Барейтскаго сочиненія о дѣланіи сидра нужнѣйшія выписки. Изъ чего могутъ усмотрѣны быть отчасти нѣкоторыя разности въ обстоятельствахъ сидродѣланія, частью же согласность въ разсужденіи главныхъ обстоятельствъ. Въ помянутомъ сочиненіи дѣланіе сидру описывается такъ, каковымъ образомъ производится оное въ Англинской провинціи *Девонсгирѣ*, гдѣ множайшее количество и лучшаго сидру выдѣлываютъ. Метода *Турнерсова* изобрѣтенія его собственнаго. Но получила одобреніе славнаго *Д. Меада*, и въ *Корывалисѣ* первѣе всего введена. По сему оба сіи способа изъ лучшихъ употребительныхъ въ *Англіи*.

Сокращеніе методы къ сидродѣланію Девонсгирской.

1) Въ началѣ яблоки въ кучахъ скласть на открытомъ, солнцемъ освѣщаемомъ мѣстѣ, чтобы соки ихъ могли притти въ полную зрѣлость, и сокъ не претворился бы въ уксусную кислоту.

Примѣчаніе. О семъ говорено выше, что не во всѣхъ странахъ возможно слѣдовать этой Англинской методѣ. Довольно, что испытана неоднократными производствами возможность, изъ яблокъ, лежавшихъ въ овощехранильныхъ чуланахъ, выдѣлывать совершенно пріятнаго вкусу и прочный сидръ. Во многихъ хозяйствахъ довольно будетъ и того, естьли мы не будемъ выдавливать сидръ изъ неулежавшихся яблокъ.

2) Въ особливой къ тому дѣлаемой машинѣ раздробленныя яблоки должно сложить въ обширной отверстой чанъ, и до тѣхъ поръ держать, пока довольно оныхъ наго-

Digitized by Google

наготовится къ выгнетенїю въ прессѣ; что естьли возможно, въ тотъ же день произвести надобно.

Примѣч. По *Турнерсовой* методѣ № 1. удобряется цвѣтъ сидру отъ того, когда раздробленнымъ яблокамъ дано будетъ до выжиманїя полежать сутки. Но когда яблоки не будутъ въ первомъ степени своей улежалости, не можно будетъ ожидать лучшаго цвѣту сидру, происходящаго собственно отъ кожи яблокъ; сидръ бываетъ однако лучше, когда въ тотъ же день по столченїи выгнетенъ будетъ.

3) Раздробленныя яблоки отнести въ прессъ или точило, класть на постланныя слоями поперемежно мохъ и пшеничную солому (можно въ это употреблять и ржаную солому), и этотъ жмыхъ подавить столько сильно, чтобъ онъ совсѣмъ сухъ остался.

Примѣч. Когда на этотъ жмыхъ взлить умѣренное количество воды и еще подавить, выдетъ изъ сего такъ называемой *водяной сидръ*, употребляемой вмѣсто квасу; но во многомъ количествѣ выпитый производитъ шумство, и можетъ стоять нѣсколько мѣсяцовъ.

4) Всегда лучше подъ яблоки въ точилѣ класть подстилку длинной соломы, нежели плетенки изъ проволоки, лыкъ, прутьевъ, волосянки и проч.

5) Выгнетаемый сокъ стекаетъ въ кадку, въ землѣ врытую. Въ отверстїе этой кадки вставливаются изъ палокъ перекрестки, на нихъ становится частое волосяное сито, сквозь которое сидръ цѣдится, чтобы не попадало въ него яблочныхъ соринъ.

Примѣч. Сего начальнаго производства въ Турнерсовой методѣ не достаетъ; отъ чего принуждено бываетъ употреблять частое сцѣживанїе.

6) Остатки выдавливаемаго соку не должно смѣшивать съ тѣмъ, который впрокъ назначается. Этотъ послѣднїй сокъ называется въ Девонсгирѣ

Беве-

Digitized by Google

Бевераже, очень слабъ, но держится два мѣсяца, когда подбавить въ него не много пряностей.

Примѣч. Въ методѣ *Турнерсовой* и объ этомъ не замѣчено; которое производство должно быть намѣщаемо частымъ сцѣживаніемъ сидру. Но путь этотъ конечно не есть кратчайшій.

7) Выгнетенный по вышесказанному процѣженный мозтъ складывается въ чанъ, или въ большую бадью, которая могла бы вмѣстить нѣсколько дневный сборъ мозту или соку. Въ этой посудинѣ приходитъ онъ въ броженіе чрезъ сутки и прежде, отъ чего дробины или густыя части мозту вверхъ взгоняются. Сидръ чрезъ сутки или двое дѣлается очень густъ; и когда начнутъ появляться бѣлые пузырьки, величиною въ конецъ пальца, и начнутъ прорываться, должно сидръ тотчасъ сцѣдить. Когда это время будетъ пропущено, именно: какъ скоро бѣлые пузыри появятся, на верху всплывшія дрожжи получатъ толстую корку и опустятся на дно. Упустивъ сію точку времени совершившагося броженія, добраго Сидру не получишь.

Примѣч. По методѣ *Турнерсовой*, какъ уже упомянуто, доставляется сидру чистота или свѣтлость частымъ сцѣживаніемъ, и тѣмъ поправляется погрѣшность несовершившагося, или перепущеннаго броженія. Но *Девонсгирское* производство въ разсужденіи сего заслуживаетъ преимущество.

8) Сцѣженный сидръ разливается въ боченки, чисто выпаренные и выкуренные. Въ оныхъ даютъ ему еще нѣсколько времени отстояться и осадить оставшіяся въ немъ нечистоты.

9) Когда разлитый въ боченки сидръ надобно имѣть пріятнѣе и вкуснѣе, надобно наблюдать, не окажется ли въ устьѣ втулочномъ такихъ же бѣлыхъ пузырьковъ, какъ въ чанѣ. Естьли это послѣдуетъ,

Digitized by Google

должно сидръ вновь сложить въ большую хорошо выпаренную и сѣрнымъ куревомъ выкуренную бочку. Въ оной сидръ до нѣскольку разъ испытывать, выпуская изъ гвоздя въ рюмочку, и осматривать. Послѣ чего сцѣживанїе повторить столько разъ, пока сидръ получитъ пріятный вкусъ и мутиться перестанетъ. Мягкій и слабый вкусъ не требуетъ свыше одного или двоекратнаго сцѣживанія. Крѣпкій напротивъ отъ многократныхъ сцѣживаній добрѣетъ. Когда это будетъ упущено, можетъ онъ легко сдѣлаться нечистъ, горекъ, суровъ, кислъ и вонючь.

10) Продолжительнаго броженія сидру надобно всегда избѣгать, для того что отъ онаго весьма распускается связь сидру, и спиртоватыя его части излетаютъ. По сему надобно наблюдать упомянутой въ No 7. натурою сидру сообщенный признакъ: ибо это самое и есть время, когда отчасти спиртъ достигаетъ надлежащаго степени своего возвышенія, частью же жидкія части, чрезъ отдѣленїе густыхъ подонковъ, отъ нечистей своихъ большею частью, освобождаются. При первомъ броженїи мозгу (сыраго, или только что выгнетеннаго соку), пѣну снимать не надлежитъ, для того что спиртоватыя части подъ оною имѣютъ свою покрышу. Нарушенїе внутренняго жару, и каждое взмѣшиванїе дрожжей, производитъ кислой и водяной сидръ.

Примѣч. Наставленїе *Турнерсово* въ главномъ обстоятельствѣ самое то же; основанїе же оному поставляетъ онъ въ томъ, что броженїе отъемлетъ одмѣвающее свойство мозгу. Онъ также говоритъ, что преждевременно онаго нарушать не надлежитъ.

11) Когда сидръ въ бочкахъ еще дображиваетъ, около устья втулки надобно наложить обечайку изъ глины; оная всегда бываетъ наполнена дрожжями, кои ежедневно надобно счерпывать, чтобъ сидръ не получилъ суроваго вкусу. Въ разсужденїи сего надлежитъ бочки

въ

Digitized by Google

въ погребѣ цѣлой мѣсяцъ дополнять всрѣзъ полны, чтобы сидръ отъ приходящаго и въ верхней пустотѣ бочки садящагося воздуху не промзгъ и не загнилъ. Нижнему же сидру въ первые три мѣсяца допускается воздухъ чрезъ отдушникъ. До тѣхъ поръ, пока еще сидръ мутится, накрывать втулку легкимъ широкимъ камнемъ. Когда же бродить перестанетъ, заколотить втулку плотно.

И это правило сходствуетъ съ Турнерсовымъ наставленіемъ. Лучше однако дѣлать около втулки обѣчайку изъ глины: ибо вниканію воздуха въ сидръ чрезъ то вѣрнѣйшимъ образомъ препятствуется.

Изъ вышеприведеннаго довольно можно ознакомиться съ нужнѣйшими пріемами въ дѣланіи сидру. Не безполезно однако будетъ присовокупить сюда *наставленіе о дѣланіи сидру* славнаго экономическаго сочинителя на Нѣмецкомъ языкѣ изъ книги *Полезное и вѣрное наставленіе сельскимъ жителямъ*, дабы статью сію усовершить еще больше, для того что послѣдній нѣкоторыя обстоятельства еще больше объясняетъ. По предписаніямъ онаго должно наблюдать слѣдующее:

— „Самыя спѣлыя яблоки столочь; столченое положить въ прессъ, выдавить по подобію винограда и сокъ отъ перваго подавленія отнять. Послѣдняго подавленія сокъ собрать особливо.

Тотчасъ по выдавленіи разлить сокъ въ кадки, или бочки.

Къ сему употреблять бочки не новыя, не плѣсневыя, или таковыя, въ которыхъ былъ худой сокъ: коротче сказать такія, въ коихъ бы ни цвѣтъ, ни вкусъ, ни запахъ сидру испортиться не могъ. Въ новыхъ бочкахъ, на примѣръ, надобно сперва держать пиво, или вино, или выпарить ихъ водою, взвареною съ гущею яблокъ, въ прессѣ остающеюся. Въ заплѣсневыя бочки всыпать по немногу негашеной извязи, налить хо-

Digitized by Google

лодною водою, заткнуть и катать до тѣхъ поръ, какъ шумѣть перестанетъ.

Первоотнятой сокъ, или *скачокъ* прямо вливать въ бочку, въ которой оному быть. Естьли оной не свѣтлъ, процѣдить. Бочку наливать полну, или очень мало оставить недополнену. Наложивъ, оставить въ бочкѣ незаткнутой только отдушникъ, близь впулки бываемой. Сокъ выдавливать не мало по малу, но чтобъ вдругъ цѣлую бочку наполнить. Чѣмъ больше соку и бочка, тѣмъ крѣпче выдетъ сидръ. Когда оной перебродитъ, дополнить и наконецъ бочку совсѣмъ закупорить. Надлежитъ сначало поступать въ этомъ благоразумно; инако спиртоватость вылетитъ парами, сидръ отъ того сдѣлается слабъ и непрочен.

Сокъ отъ втораго подавленія, которой называютъ въ отличеніе отъ перваго *давленой сокъ*, также тотчасъ вливать въ бочку, и когда подонки осядутъ, что по состоянію погоды совершается въ сутки и 36 часовъ, слить оной въ ту бочку, въ которой ему быть. Впрочемъ поступать съ нимъ по сказанному о сидрѣ отъ перваго подавленія.

Не худо бочки, прежде накладыванія въ нихъ сидру, выкурить не много сѣрою. Вообще же поступать при броженіи и сѣживаніи, какъ то дѣлаютъ съ виноградимъ мозгомъ.

Когда сидръ перебродитъ, стараются умножить въ немъ спиртоватость и удержать отъ сильнаго вновь броженія.

Чтобы сдѣлать оной *спиртоватѣе*, не должно прибавлять водки, ни инаго чего; но при начальномъ толченіи яблокъ прибавить спѣлыхъ бузинныхъ ягодъ по кружкѣ на осьмину яблокъ, или всыпать оныя раздавленныя въ сидръ, сложенный въ бочку. Гдѣ есть виноградники, можно сокъ яблочной, вливая въ точило на виноградъ, не дочиста выжатенной, подавить въ досталь; сложить

Digitized by Google

жить въ бочку, и по нѣкоторомъ времени сцѣдить; или подбавить въ сидръ виноградного мозгу, либо дрожжей отъ молодаго вина.

Когда сидръ будетъ *водянъ*, кладутъ нѣкоторые спѣлыхъ ягодъ терну въ бочку; другіе отнимаютъ многую водяность осаждательными средствами, положивъ оныя въ бочку, чрезъ сутки сцѣживаютъ въ другую. Замораживаніе сидру также поправляетъ въ этомъ случаѣ; выморозки съ замерзшей водяности сцѣдить. Другіе варятъ нѣкоторое количество выдавленнаго яблочнаго соку, и вливаютъ въ кадку, въ которой онъ бродитъ; иные кладутъ грозды хорошаго винограду. Англичане въ бродящій сидръ подбавляютъ разныхъ пряностей, или дюжину скрошенныхъ сладкихъ яблокъ, на десять ведръ считая. Опять другіе подкармливаютъ сидръ (что и есть изъ лучшихъ подкрѣпляющихъ средствъ), разваривая пшеницу, пока сойдетъ съ ней лузга или кожица, и кладутъ гарнецъ оной, на десять или 12 ведръ считая. Или на 12 ведръ сидру взять несѣянной пшеничной муки гарнецъ, замѣсить съ малою долею кислаго тѣста безъ соли на горячемъ сидрѣ, или бѣломъ винѣ, и опустить втулкою въ бочку. „ —

Примѣчанія Гермесгаузеновы.

Холодноватый чистый погребъ, плотно закупоренныя бочки, защищеніе оныхъ отъ вѣтру и сквознаго воздуху, предохраненіе отъ поколыханія бочекъ, сцѣживаніе съ дрожжей, препятствуютъ сидру портиться отъ броженія вновь. Когда въ бочку десяти-ведерную всыпать втулкою двѣ или три горсти пшеничныхъ отрубей, на поверхности сдѣлается перепонка, содѣйствующая много къ прочности сидру.

Средства къ поправленію испортившагося сидру.

1) *Водяной* или *ожидѣвшій* сидръ поправить можно тѣмъ, когда переложить оной на дрожжи виноград-

Digitized by Google

ныя, или другаго хорошаго сидру. Изъ оныхъ втянетъ онъ въ себя много спиртоватыхъ частицъ, и получитъ больше крѣпости. Но лучше можно произвесть это, положивъ въ бочку изюму, сахару и какой нибудь пряности; а по времени перелить на свѣжія сидровыя дрожжи.

2) Когда сидръ при перемѣнныхъ погодахъ, что рачительно наблюдать надлежитъ, *тронется* и нѣсколько окиснетъ, положить въ него не много выше упомянутой разваренной пшеницы. Варить оную, пока зерно между пальцовъ раздавить будетъ можно; остудивъ, положить въ чистой мѣшечекъ и опустить въ бочку. Естьли пшеница къ поправленію сему не подѣйствуетъ, положить на оксофтъ сидру (около 19 ведръ) считая по 32 золотника негашеной извязи, и чрезъ три или четыре дни сложить сидръ въ свѣжую хорошо выпаренную бочку.

3) Когда сидръ *совсѣмъ окиснетъ* и *огустѣетъ*, надобно стараться нечистоту отдѣлить новымъ броженіемъ. Столочь не много яблокъ съ прибавкою сидру въ гущу, и вложить въ бочку втулкою. Когда сидръ отъ сего перебродитъ, сложить оной въ чистую бочку и прибавить сказанной вареной пшеницы: это поправитъ и учинитъ сидръ удобнымъ къ питью. Иногда пособствуется сему нѣсколькими свѣже снесенными яицами, когда ихъ съ скорлупою столочь, пока они густо вспѣнятся, и положить въ бочку.

4) Естьли сидръ свѣтлъ, но сдѣлается *вкусомъ слабъ*, трудно поправить таковой вышесказанными подкрѣпляющими средствами.

5) *Залахъ*, происходящій отъ сложенія въ нечистую бочку, можно поправить положеніемъ въ бочку молоной горчицы.

6) Противу *остроты* сидра употребляютъ въ Англіи всюду слѣдующее средство: взять фунтъ янтарю,

Digitized by Google

рю, или вмѣсто онаго черепковъ новаго горшка и полфунта квасцовъ. Столочь ихъ въ иготи, развести потребнымъ количествомъ сидра и положить въ бочку. — Всѣ однако таковыя поправительныя средства съ сидромъ не будутъ нужны; подѣлать хорошій выборъ яблокамъ, порядочно обходиться съ сокомъ во время броженія, сидръ въ надлежащее время слить, и тѣмъ оный больше, нежели осаждающими средствами очистить.

7) Сидро-продавцы въ Англіи употребляютъ слѣдующія вещи къ осажденію: сженыя квасцы, мѣлъ, извязь, бобовую муку, пшено Сарацинское, талкъ, черную морскую соль и тому подоб. Но должно вѣдать, что большая часть сихъ средствъ, естьли множественно войдетъ въ человѣческое тѣло, оному здорова быть не можетъ. Сидру же столькожъ мало служитъ къ его крѣпости, какъ и къ умноженію прочности. Когда же бѣлила, или свинцовой сахаръ къ услажденію сидра, или вина употребятся, составляетъ это совершенный ядъ.

8) Въ Англіи блѣдножелтый цвѣтъ сидра предпочитаютъ темному. Этотъ цвѣтъ промышленники сообщаютъ ему простымъ сахаромъ, увареннымъ теріакомъ и сженою пшеницею. Однакожъ отъ сихъ подцвѣчиваній сидоръ получаетъ иногда противный, иногда острый вкусъ. Изъ всѣхъ подцвѣчальныхъ средствъ надобно предпочитать сіе, когда нѣсколько четвериковъ яблокъ, именно когда много сидру дѣлается, держать въ крѣпко скутанномъ чуланѣ, пока они потемнѣютъ и гнить начнутъ. Изъ сихъ яблокъ выгнетаютъ сокъ особливо, и берегутъ для подцвѣчиванія сидру.

Надлежитъ вѣдать, что какъ доброта, такъ и цвѣтъ сидру весьма зависятъ отъ наружной яблочной кожи. Чѣмъ блѣднѣе оная, тѣмъ хуже сокъ въ яблокахъ, и будетъ цвѣтъ въ сидрѣ. Но чѣмъ румянѣе на

Digitized by Google

яблокахъ кожа, тѣмъ лучше въ нихъ сокъ, а особливо, когда яблоки хорошаго роду. Чѣмъ желтѣе внутри мясо яблочное, тѣмъ лучшаго вкусу и цвѣту выдетъ сидръ.

Г. *Гермесгаузенъ* изъ многихъ родовъ яблокъ нашелъ къ дѣланію сидру удобнѣйшими большія яблоки кисныя, или которыхъ сокъ сходствуетъ вкусомъ къ винограду. Еще же всегда сидръ выходилъ лучше цвѣтомъ и вкусомъ, когда помянутаго роду яблоки обиралъ онъ съ деревъ на сторонѣ, освѣщаемой солнцемъ, и имѣющія красную кожу. Внутри дерева и съ сѣверной стороны находящіяся яблоки, не имѣющія на себѣ краснины, по его опытамъ давали очень худой сидръ. По сему, желая получить лучшей доброты и цвѣту сидръ, не должно брать яблокъ для онаго безъ разбору, съ дерева отрясаемыхъ. Можетъ это происходить только при дѣланіи сидру многимъ количествомъ, для того что тогда можно сладкой и кисловатой сокъ въ свое время смѣшивать, и одинъ сокъ другимъ поправлять. Но кто хочетъ имѣть сидръ совершенно доброты вкусомъ и цвѣтомъ, не долженъ скучать отбираніемъ яблокъ краснобокихъ, и сокъ изъ нихъ выгнетать особливо. Изъ яблокъ же, солнцемъ не освѣщаемыхъ, сокъ выгнетать особливо, и оба сока не смѣшивать, развѣ только дѣлая сидръ низкой руки. — Сначала упомянуто, что борсапели неулежавшіяся еще, но только зрѣлыми съ дерева снятыя, можно употреблять къ выгнетанію сидра. Гдѣ есть виноградъ, то во время собиранія онаго взять яблокъ сходнаго роду, выдавить изъ оныхъ сокъ, и смѣшавъ съ виноградным мозтомъ, дать перебродить. *Гермесгаузенъ* нѣсколько разъ это испытывалъ, и нашелъ, что выходитъ изъ сего сидръ, совершенно вкусомъ сходствующій къ Некарскому вину.

Сочинитель помянутаго полезнаго наставленія сельскимъ жителямъ увѣдомляетъ, что дѣлаютъ хорошій сидръ

Digitized by Google

сидръ и изъ добрыхъ грушъ, которыя надобно беречь въ чуланѣ до времени собиранія винограду: тогда безъ прибавки воды оныя столочь и выдавить. Положить выдавленной сокъ съ прѣснымъ еще виноградным мозтомъ въ одну бочку, именно четыре ведра мозту на два ведра грушеваго соку; дай перебродить, а впрочемъ постулай, какъ съ виноградным виномъ дѣлаютъ.

Можно по подобію сидру дѣлать овощное вино изъ всякихъ плодовъ сочныхъ; но даже изъ разныхъ корней; на примѣръ изъ моркови: оную оскоблить, столочь, выдавить сокъ; и естьли сокъ къ броженію будетъ густъ, разводить водою; а когда жидкъ, увариватъ.

СКАЛКА. (*С. Повар.* и *Присл.*) Длинноватая, круглая, къ обоимъ концамъ точѣе сходящая палка, употребляемая къ раскатыванію тѣста и прочаго.

СКАТЪ. Рыба. Смотри *Вивы.*

СКВОРЕЦЪ. (*С. Повар.*) Довольно знакомая пѣвчая птица, черносизая, съ бѣлыми крапинами перомъ. Въ Поварнѣ употребляется рѣдко; по тому что, не бывъ жирна, никуда негодна. Осенью лучшее на нихъ время.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо сихъ птицъ не содержитъ въ себѣ никакихъ вредныхъ качествъ.

СЛИВКИ, или СНИМКИ. (*С. Повар. Канд.* и *Присл.*) Вещество жирное, скопляющееся на поверхности свѣже выдоеннаго молока, когда оное постоитъ. Употребленіе оныхъ въ Поварнѣ у Приспѣшниковъ и Кандитеровъ необходимо; о чемъ упоминается въ каждой статьѣ, гдѣ до оныхъ находится надобность. Здѣсь упомянемъ объ особливыхъ приготовленіяхъ, имѣющихъ названіе сливокъ.

Сливки, варенцы изъ оныхъ. Взявъ густыхъ сливокъ, топить оныя въ горшкѣ въ печи до тѣхъ поръ,

Digitized by Google

какъ покраснѣютъ. Послѣ сего остудить въ теплоту парнова молока и разлить въ малые муравленые горшечки: въ каждой горшечекъ положить свѣжей сметаны по три ложки и вымѣшать. Каждой горшокъ покрыть молочными пѣнками; для чего надобно особливо пропить свѣжее молоко.

Сливки глассированныя. Положи въ кострюлю горсть муки, корки свѣжаго лимону, обтертой на большой кусокъ сахару; сболтай это съ желтками изъ осьми яицъ, которыхъ бѣлки отложить на особливое блюдо. Сболтанные желтки, съ мукою и распущеннымъ въ оныхъ сахаромъ, разведи жидко сливками съ прибавкою молока, вари полчаса: когда это сядетъ, съ огня составь. Между тѣмъ бѣлки взбей въ густую пѣну, смѣшай съ прежнимъ и выложи въ блюдо, на которомъ подавать; усыпь сахаромъ, поставь въ печной вольной духъ, или подъ крышку тортной сковороды, чтобъ поднялись и заглассировались.

Сливки дѣвичьи. Взбей пять бѣлковъ яичныхъ въ пѣну, прибавь сливокъ, корки съ свѣжаго лимону, розовой воды; выложи въ блюдо, посыпь корицею, поставь на жаръ, чтобъ позапеклось, и подавай, посыпавъ сахаромъ.

Сливки зефиромъ. Положи въ чашку полбутылки сливокъ съ нѣсколькими каплями воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, прибавь мѣлкаго сахару и одинъ яичной бѣлокъ; сбей голичкомъ въ густую пѣну: выложи на сито, покрытое салфеткою, чтобы жидкость стекла; оставшее подавай на блюдѣ.

Сливки изъ фисташекъ. Столки мягко полфунта фисташныхъ ядръ, съ прибавкою корицы и сахару, шести яичныхъ желтковъ, лимонной корки; разведи въ кострюлѣ сливками, дай вскипѣть; выложи въ блюдо, остуди, и обклавъ бисквитами, подавай.

Сливки Италіанскія. Свари въ кострюлѣ сливокъ, пополамъ съ молокомъ смѣшанныхъ, съ прибавкою кор-

ки

ки свѣжаго лимону, кишнецу, кусочка корицы, четверти фунта сахару и крошечки соли; когда половина укипитъ, снявъ съ огня, остуди. Положи въ кострюлю счепоть муки, взболтай съ шестью яичными желтками; вливай мало по малу вареныя сливки, продолжая мѣшанїе ложкою; выложи сквозь ситцо въ блюдо, на которомъ подавать. Позапеки въ печи, усыпь сахаромъ и опять поставь въ печь, чтобъ заглассировалось.

Сливки, лимономъ шликованныя. Полбутылки густыхъ сливокъ влей въ чашу, прибавь счепоть толченой гуммы драганту, горсть мѣлкаго сахару и ложку розовой воды: взбей голичкомъ въ пѣну, снимай оную прорѣзною ложкою въ блюдо, на которомъ подавать. Нарѣжь полосочками вареной въ сахарѣ лимонной корки, уклади корку сливочную какими угодно узорами.

Сливки мучныя. Полъжи въ блюдо три ложки муки и противъ муки вѣсомъ бисквитовъ, мѣлко скрошенной лимонной корки, не много толченой корицы, розовой или померанцовой воды и шесть желтковъ яичныхъ; разотри ложкою такъ, чтобъ все соединилось; разведи полбутылкою сливокъ, поставь надъ жаровнею, и когда закипитъ, вымѣшавъ, посылай на столъ.

Сливки печеныя. Вскипяти сливки съ прибавкою мушкатнаго цвѣту, и вмѣшай ложкою столько муки, чтобъ сдѣлалось густо. Сними съ огня, и остудивъ, разотри съ этимъ нѣсколько яичныхъ желтковъ. Посыпь столъ мукою, разлепешь это тѣсто, изрѣжь въ куски, обжарь въ хорошемъ маслѣ коровьемъ и отпускай, посыпавъ сахаромъ.

Сливки румяныя. Разотри шесть яичныхъ желтковъ съ тремя ложками муки, прибавь сахару, корицы толченой, лимонной корки, розовой воды, бутылку сливокъ; туда же вмѣщай яичной бѣлокъ, взбитой въ пѣну. Выложивъ на блюдо и вскипятивъ надъ жаромъ, подавай.

Digitized by Google

Сливки съ булочками. Три маленькихъ булочки взявъ, взрѣжь осторожно нижнія корки, чтобъ можно было вынуть мякишь, не повредивъ верхней корки. Сдѣлавъ это, положи верхнія корки въ сливки, подслащенныя сахаромъ. Положи въ кострюлю двѣ небольшихъ ложки муки, размѣшай оную съ семью яичными желтками; а бѣлки отложи въ другое блюдо. Въ желтки прибавь три столченыхъ кашпановыхъ ядра, скрошеной корки свѣжаго лимону, кусокъ сахару и бутылку сливокъ: все это вари четверть часа. Снявъ съ огня, вынь корки булокъ изъ сливокъ и дай имъ отечь. Возьми блюдо, въ которомъ подавать: вылей въ него сливки, въ которомъ мокли булки; въ булки наклади свареныхъ съ желтками сливокъ, наложи дны и запекай ихъ въ печи около получаса. Положи въ блюдо, на которомъ подавать. Отложенные бѣлки яичные взбей въ пѣну, съ прибавкою сахару, покрой оными булочки, усыпь сахаромъ, и давъ въ печи позарумяниться, отпускай на столъ.

Сливки съ вишнями. Смѣшай въ кострюлѣ, приставивъ на огонь, густыхъ сливокъ, съ яицами и сахаромъ; когда остынетъ, выклади на поддонокъ слоенаго тѣста, уклади сверху вишнями; выбравъ изъ нихъ косточки, усыпь сахаромъ и запеки въ печи.

Сливки сженыя. Положи въ кострюлю 30 золотниковъ сахару, смочи двумя ложками воды и развари густо, пока сахаръ пожелтѣетъ. Влей тогда полштофа сливокъ, вымѣшай, и когда сливки пожелтѣютъ, сложи въ чашку остынуть. Взбей десять яичныхъ желтковъ, смѣшай, сними сженыя сливки изъ чашки, прибавь не много толченой корицы, выложи на блюдо и запекай въ печи, пока станетъ сгущаться.

Сливки съ мозгомъ. Восемь желтковъ яичныхъ взбей съ двумя ложками муки, прибавь свѣжаго лимону мѣлко скрошенной корки, розовой воды, довольно сливокъ

Digitized by Google

вокъ и хорошей кусокъ сахару. Возьми четверть фунта говяжьяго мозгу изъ костей, растопи, и процѣдивъ сквозь сито, положи въ вышеписанное и вари около получаса. Выложи на блюдо, прибавь восемь въ пѣну взбитыхъ яицъ, смѣшай, позапеки въ печи, помажь слегка перомъ, обмоченнымъ въ расположенное Чухонское масло, усыпь сахаромъ, или разноцвѣтными песками сахарными.

Сливки съ эстрагономъ. Влей въ кострюлю полштофа сливокъ и бутылку хорошаго молока, прибавь четверть фунта сахару и вари, пока укипитъ треть. Возьми двѣ вѣточки эстрагону, повари въ водѣ минутъ восемь; послѣ выложи въ сливки и привари не много, чтобъ заимствовало вкусъ. Таковымъ образомъ можно употреблять къ сему селлерею, петрушку и другія душистыя травы.

Впрочемъ смотри статью *Кремы.*

СЛИВЫ. (С. *Канд.*) Между разными родами сливъ большихъ, Кондитеры большею частью употребляютъ пердригоны, мирабели, лильверъ, Королеву Клоду и нѣкоторыя другія, имѣющія твердое мясо, чтобы по сваренїи могли удержаться въ цѣломъ своемъ видѣ. Хотя о варенїи оныхъ въ сахарѣ и говорено уже въ статьѣ варенїе заѣдокъ, но здѣсь въ добавокъ къ тому присовокупимъ о разныхъ другихъ способахъ.

Сливы безъ косточекъ. Возьми сливъ почти спѣлыхъ того роду, у которыхъ косточка удобно отстаетъ отъ мяса; надрѣжь маленькимъ ножичкомъ на концѣ каждую сливу, и подавливая отъ стороны стебелька, вынь изъ нихъ кости. Приготовивъ сливы, возьми равнымъ противъ оныхъ вѣсомъ сахару, развари, и очистивъ оной, положи сливы, не снимая съ огня; мѣшай къ препятствованїю, чтобы не закипѣли, но только чтобы перебирались. Сними съ огня, и когда остынутъ, выложи на рѣшето отечь. Сахаръ

при-

Digitized by Google

приставивъ на огонь, увари большимъ лиссе; положи въ него сливы и дай вскипѣть разъ десятокъ бѣлымъ ключемъ; послѣ чего, составивъ кострюлю на печь, оставь сливы въ сахарѣ до утра. Выложи на мѣдные листы отечь, усыпь мѣлкимъ сахаромъ и суши въ сушильнѣ. — Можно держать эти сливы и въ сыропѣ; а сушить, когда понадобится. Къ таковому приготовленію способны сливы Королевскія, прюнь де моисье, пердригоны фіолетовыя, лильверъ, можероны, Дамасковыя, Италіанскія и Дамасскоыя мушкатныя.

Сливы вареныя по Мѣщански. Отобравъ хорошаго роду почти спѣлыхъ сливъ, наколи ихъ булавкою толстою во многихъ мѣстахъ. Противу сливъ взявъ равнымъ вѣсомъ сахару, развари оной большимъ перомъ; положи сливы въ сахаръ и дай вскипѣть семь или восемь разъ, встряхивая сковородку, пока сливы сварятся и сахаръ достигнетъ густоты сыропу. Пѣну надобно снимать тщательно. Когда въ половину остынутъ, сложи въ банки и завяжи оныя не прежде, какъ совсѣмъ остынутъ.

Сливы въ полусахарѣ. Возьми четыре фунта сливъ и столько же вѣсомъ сахару, развари а перле; положи въ него сливы и повари не много; составь, пока выпустятъ они изъ себя весь сокъ. Приставь тогда опять на огонь, вымѣшай и вари, пока сахаръ сдѣлается а перле; выложи въ каменную чашу до утра, выложи на рѣшето; а когда осякнутъ, засуши въ печномъ вольномъ духу, или въ сушильнѣ.

Сливы въ сюртукахъ. Развари столько вѣсомъ сахару большимъ перле, сколько фунтовъ назначишь сливъ; положи оныя въ сахаръ и дай вскипѣть два раза; снявъ съ огня, дай имъ время выпустить свой сокъ; послѣ чего приставь на огонь и вари, пока сахаръ опять уварится большимъ перле. Сложи тогда въ каменную чашу и оставь до утра; тогда выклади ихъ отечь на латунной листъ. Возьми изъ сихъ три

сливы,

Digitized by Google

сливы, изъ двухъ вынь косточки и наложи мясо на третью сливу, которая осталась съ косточкою; старайся такъ приладить, чтобъ онѣ представляли одну цѣлую сливу. Обваляй въ мѣлкомъ сахарѣ и клади на латунной листъ. Передѣлавъ сливы таковымъ образомъ, засуши и храни въ коробочкахъ, устланныхъ бумагою, въ сухомъ мѣстѣ. У внутренней сливы надобно оставить стебелекъ.

Сливы компотомъ. Взявъ крупныхъ сливъ, мирабелей, пердригоновъ или другихъ, наколи въ разныхъ мѣстахъ булавкою, и производя это, клади въ воду; обвари послѣ въ той же или другой водѣ: когда онѣ всплывутъ на поверхность воды, вынь и остуди. Положи въ легкой сахарной сыропъ и дай вскипѣть только два раза. Оставь въ сыропѣ до утра, или до того времени, какъ понадобятся: тогда сложивъ въ сковородку, вскипяти сколько разъ за благоразсудишь, чтобъ насахарились. Признакъ сему, что онѣ сдѣлаются мягки и пѣниться перестанутъ. Естьли компотъ дѣлаешь только на одинъ разъ, увари сыропъ и выложи на сливы. Впрочемъ сыропъ можно оставить къ приготовленію другаго компоту.

Сливы компотомъ по Мѣщански. На фунтъ сливъ положи въ сковородку около полуфунта сахару, смочи малымъ дѣломъ воды, вари и сними пѣну; положи фунтъ сливъ почти спѣлыхъ и вари, пока сдѣлаются мягки подъ пальцомъ. Не упускай снимать пѣну. Когда поспѣютъ, выложи въ компотницу, и увари сыропъ, естьли не довольно густъ. Выложи на сливы сквозь сито.

Сливы, Королева Клода называемыя, въ запасъ. Возьми сихъ сливъ не спѣлыхъ, но самыхъ лучшихъ: наколи ихъ спичкою въ разныхъ мѣстахъ, положи въ кипящую воду; когда онѣ всплывутъ на поверхность, сними съ огня и оставь стынуть въ той же водѣ до утра; обзелени сливы въ той же самой водѣ, при-

Digitized by Google

приставивъ на огонь самой слабой; наблюдай, чтобъ вода не закипѣла и осматривай, вынимая временемъ на ложку; ощупывай, становятся ли онѣ мягки подъ пальцомъ: тогда надобно ихъ вынимать и класть въ холодную воду. Между тѣмъ, какъ онѣ позеленѣютъ и остынутъ, развари и очисти сахаръ. На сотню сливъ (сіи сливы величиною въ куриное яицо) надобно сахару два фунта съ половиною. По вынутіи изъ холодной воды сливъ на рѣшето, и когда осякнутъ, склади въ чашу, вылей на нихъ разваренной сахаръ и оставь на сутки; послѣ сего выклади ихъ на рѣшето, а сахаръ приставь на огонь, съ прибавкою около восьмидесяти золотниковъ сахару развареннаго и очищеннаго, которой для сего отнимается изъ вышесказанныхъ двухъ фунтовъ съ половиною; дай вскипѣть по меньшей мѣрѣ двѣнатцать разъ и вылей въ чашу на сливы; оставь опять до утра. Тогда сцѣдивъ сахаръ въ сковородку, увари оной большимъ перле, положи въ него сливы, дай вскипѣть два или три раза бѣлымъ ключемъ, а по томъ складывай въ банки. — Пердригоны варятъ такимъ же способомъ, но только что оныхъ не зеленятъ.

Сливы, Королева Клода называемыя, ратафія изъ оныхъ. Надобно къ сему взять сливъ сихъ спѣлыхъ и тотчасъ употребить, какъ скоро съ дерева сняты будутъ. Отбери самыхъ спѣлыхъ и крупныхъ, наблюдая сверхъ того, чтобъ снимать сливы въ самое жаркое время, естьли можно. Оботри полотенцемъ, чтобъ сбить пыль, ихъ покрывающую; распори и выбери косточки, раздави въ удобной къ тому посудинѣ, въ которой оставь только на два или на три часа, наблюдая, чтобъ не закисли; ибо сливы эти очень къ сему наклонны; а когда тронутся, ратафія испорчена будетъ. По прошествіи сказаннаго времени выложи въ полотенце и выдави сокъ: на ономъ распусти сахаръ, и разваривъ, подбавь потребное количество спирту, перегнаннаго изъ

Фран-

Французской водки съ корицею. Пропусти наконецъ сквозь цѣдильную бумагу, разлей въ бутылки, закупорь оныя крѣпко и поставь до употребленія въ погребъ на шесть недѣль.

Сливы красныя. Возьми красныхъ сливъ, пердриговъ красныхъ, или діапре, либо Имперскихъ, или абрикозныхъ, или иныхъ; распори и выбери косточки; а распарываніе это надобно дѣлать у стебелька. Положи сливы въ разваренной и очищенной сахаръ, считая полфунта онаго на фунтъ сливъ; приставя на огонь, вари, не допуская вскипѣть, а только чтобъ перебирались. Снявъ съ огня, выложи въ чашу до утра. Тогда слей сахаръ въ сковородку и увари большимъ лиссе; выложи сливы и дай вскипѣть семь или восемь разъ бѣлымъ ключемъ, снимая пѣну; поставь на печь до утра, выложи на рѣшетку осякнуть и засушивай въ печномъ вольномъ духу. Когда съ одного боку просохнутъ, переверти на другой. Онѣ сами собою сплющатся. Склади ихъ въ коробочки, устланныя бумагою, и храни въ сухомъ мѣстѣ.

Сливы мармеладомъ. Употребляются къ сему сливы, которыхъ косточки удобно отстаютъ отъ тѣла; инако вари сливы въ водѣ, пока размякнутъ; послѣ чего, давъ имъ осякнуть, протри мясо ихъ сквозь сито. Протертое сгусти варенѣмъ и смѣшай съ равною долею вѣсомъ противъ сливъ сахару, увареннаго а кассе. Приваривъ на маломъ огнѣ, складі въ банки и посыпь мѣлкимъ сахаромъ.

Сливы, мирабели называемыя. Наколи оныя булавкою въ разныхъ мѣстахъ и вари въ соку, которой онѣ изъ себя дадутъ: когда станутъ подниматься къ верьху, тотчасъ выложи въ холодную воду; выбравъ, дай водѣ осякнуть, складі въ чашу и вылей на нихъ разваренной и очищенный сахаръ. По утру сахаръ слей въ сковороду, увари малымъ лиссе, опять на сливы, а въ другое утро увари сахаръ большимъ лиссе; въ третій

день

Digitized by Google

день а перле и привари въ немъ сливы, чтобъ вскипѣли разъ восемь. Всякій разъ, приставляя сыропъ на огонь, надобно подбавлять въ него сахару, увареннаго равною степенью, и наливать на сливы. Въ послѣдній разъ надобно держать сливы въ сыропѣ на печи; послѣ чего выбравъ, дать имъ отечь и сушить по обыкновенному.

Сливы, мирабели называемыя, комотомъ. Возьми сотню сихъ сливъ почти спѣлыхъ, вскипяти въ водѣ два раза, выложи въ холодную воду, а по томъ на рѣшето осякнуть. Тогда положи ихъ въ сахарной тонкой сыропъ и дай въ немъ вскипѣть три или четыре раза; сними пѣну, сложи въ компотницу, и естьли сахаръ жидкъ, уваривъ оной, вылей на сливы.

Сливы, мирабели называемыя, къ храненію въ заласъ. Возьми сихъ сливъ свѣтложелтаго цвѣту, почти спѣлыхъ; выбери косточки, естьли угодно; положи въ кипящую воду, но кипѣть не допускай, а только чтобъ перебиралось; послѣ выложи въ холодную воду. Естьли сливы останутся съ косточками, надобно оныя наколоть. На фунтъ сливъ надобно сахару около фунта, которой разваривъ перомъ, положить въ него ссякшія сливы и дать вскипѣть два раза бѣлымъ ключемъ; сними пѣну и выложи въ каменную чашу на сутки. Когда сливы съ косточками, держи ихъ въ сыропѣ двое сутки. Тогда выбери на рѣшето, а сыропъ увари большимъ перле; поклади въ него сливы и вари, пока сахаръ станетъ опять большимъ перле; сними съ огня, очисти пѣну и складывай въ банки. Замѣчается, что всякіе плоды, варимые съ косточками, должны быть съ стебельками своими.

Сливы мирабели и Королева Клода въ водкѣ. Отобравъ лучшихъ спѣлыхъ сливъ сихъ, оботри полотенцемъ. Свѣсь, и на каждый фунтъ сливъ взявъ по четверти фунта сахару, развари въ сыропъ, очисти и увари большимъ перле: тогда положи въ сахаръ сливы,

Digitized by Google

вы, дай имъ вскипѣть не больше двухъ или трехъ разъ, помѣшивая. Выбери послѣ сливы ложкою на блюдо. Сними сковородку съ огня, дай постоять и вмѣшай въ него водку. На фунтъ съ четвертью плодовъ водки Французской надобно семь рюмокъ; вымѣшай. Склади сливы въ широкогорлыя бутыли и вылей на нихъ сыропъ, смѣшанной съ водкою. Заткни пробкою съ размоченнымъ пергаментомъ. Въ этомъ сыропѣ сливы могутъ стоять два года.

Сливы мирабели и Королева Клода кларекетами. Возьми оныхъ лучшихъ и самыхъ спѣлыхъ; облупи ихъ и выбери косточки. Отвѣсь оныхъ четыре фунта, приставь съ полштофомъ воды, и давъ вскипѣть разъ пять или шесть, выложи на сито, чтобъ процѣженный сокъ стекъ опять въ сковородку. Въ фунтѣ сего соку развари два фунта сахару большимъ перомъ; вылей оной въ формы кларекетныя, стеклянныя или жестяныя, и засуши.

Сливы пастилою. Можно употребить къ сему мармеладу сливную, развесть оную сахаромъ, увареннымъ перомъ. Или разварить свѣжихъ сливъ, протереть ихъ сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ, увареннымъ а кассе, приварить, и вмѣсто это накладывать въ формы.

Сливы пердригоны бѣлыя въ сахарѣ. Наколи оныя булавкою раза по четыре около стебелька, и еще нѣсколько въ другихъ разныхъ мѣстахъ, чтобы не перелопались; и чтобъ сахаромъ ихъ лучше прохватило. Производя это, клади сливы въ воду; послѣ вари ихъ, положивъ въ другую горячую воду. Когда начнутъ всплывать на поверхность, сними съ огня и остуди; послѣ опять приставь на малой огонекъ, чтобы позеленѣли; остерегайся, чтобы ихъ не развариль. Когда позеленѣютъ и сдѣлаются мягки, выложи въ холодную воду, а по томъ осякнуть на рѣшето. Положи въ тонкой сахарной сыропъ, и оставь до утра; тогда приставь на слабой огонь, только чтобъ перебиралось;

Digitized by Google

и мѣшай къ удержанію вскипѣнія. На другой день выбери сливы изъ сыропу на рѣшето; а сыропъ вскипяти разъ восемь, сложи въ него сливы и поварн не много, не допуская кипѣть. Подержавъ въ этомъ сыропѣ сливы еще до утра, вскипяти оной, по выбраніи сливъ, разъ шестнатцать, и прибавь сахару, или сыропу абрикознаго, которой мѣшаетъ сахару сѣсть леденцомъ. День спустивъ, сцѣженной со сливъ сыропъ увари а лиссе; въ другое утро по томъ увари его между лиссе и перле; во всякое увариваніе клади подъ послѣдокъ сливы, и вмѣстѣ съ огня снимая, держи до утра. Въ послѣдній разъ увари сахаръ а перле, дай въ немъ сливамъ вскипѣть разъ восемь бѣлымъ ключемъ; сними пѣну и складывай въ банки, или вынимая изъ сыропу, суши.

Сливы пердригоны лущеныя. Отобравъ крупныхъ сливъ сихъ, облупи съ нихъ кожу и отвѣсь четыре фунта; когда онѣ тверды, вскипяти ихъ въ водѣ раза два и выложи на сито осякнуть. Развари четыре фунта сахару перомъ, положи въ него сливы и дай вскипѣть разъ до шести: сними съ огня и дай стоять. Чрезъ два часа выбери сливы ложкою въ чашу, увари сыропъ погуще и выложи на сливы; послѣ приставивъ на огонь, взвари сахаръ до четырехъ вскипѣній. Послѣ чего складывай въ банки. Спѣлыя сливы въ водѣ варить не надобно; а сахаръ для таковыхъ уваривать перле; впрочемъ поступать также.

Сливы слющенныя. Возьми почти спѣлыхъ сливъ, называемыхъ Королева Клода, у которыхъ отстаетъ косточка отъ мяса: надрѣжь оныя у стебелька, чтобъ высвободить косточки. Положи въ развареной и очищеной сахаръ, котораго надобно полфунта на фунтъ сливъ; мѣшай, чтобы не кипѣли, но лишь бы перебирались, и сложи въ чашу до утра. Тогда, сливъ сахаръ въ сковородку, увари большимъ лиссе; положи въ него сливы, дай вскипѣть разъ восемь бѣлымъ ключемъ; не забыть снимать пѣну и выложить въ чашу,

Digitized by Google

шу, поставя на печь до утра. Тогда сливы выбравъ, поклади на рѣшетку бокомъ въ сушильнѣ, послѣ переворони на другой бокъ: онѣ сами собою сплющатся. Склади въ коробочки, устланныя бумагою, и храни въ сухомъ мѣстѣ.

Замѣчаніе Медицинское.

Трудно сдѣлать заключеніе о сливахъ вообще: есть изъ нихъ нѣкоторые роды, каковы Королева Клода, мирабели, прюнь де монье, очень здоровыя; а множество другихъ родовъ весьма нездоровыхъ. Еще могутъ считаемы онѣ быть вредными, или здоровыми, когда недоспѣли, или созрѣли, или сварены. Можно считать здоровыми сливы сладкія и сочныя; суровыя вкусомъ и кислыя для желудка не полезны. Онѣ дѣлаютъ соки въ тѣлѣ клейкими, не по надлежащему круговращающимися и наклонными къ гнилости. Многимъ осеннимъ болѣзнямъ въ народѣ немалою причиною бываетъ изобиліе въ сливахъ; паче же, когда ѣдятъ недоспѣлыя. Не худо отъ сырыхъ сливъ употребленія быть повоздержнѣе.

СЛОЕНОЕ ТѢСТО. Смотри въ статьяхъ *Пастеты*, *Пироги*, *Пирожное* и *Тѣсто*.

СЛОЕНОЙ ПИРОГЪ. (С. *Присл.*) Сдѣлай два поддонка изъ слоенаго тѣста тѣмъ образомъ, какъ дѣлается тортъ. На сливкахъ сотри мякишу бѣлаго хлѣба, или толченыхъ бисквитовъ, съ прибавкою корінки, корицы, сахару и нѣсколькихъ капель лимоннаго соку. Положи эту начинку въ поддонокъ нижній, накрой верхнею и запекай въ печи. — *Или*: употреби въ начинку кремъ фисташечной. — *Или*: положи кремъ франшипанной холодной. По испеченіи пирога глассируй, посыпавъ сахаромъ, раскаленною желѣзною лопаткою. Можно украшать оной и дробною нонпарелью.

О малыхъ слоеныхъ пирожкахъ смотри въ статьяхъ *Пастеты* и *Пироги*.

Digitized by Google

СЛУКА. (*С. Повар.*) Родъ большихъ куликовъ того роду, которой называютъ иностраннымъ именемъ бекасы. Сіи обыкновенно держатся въ лѣсахъ. Приготовленіе оныхъ то же, какъ и бекасовъ. Смотри *Бекасъ*.

СМОРОДИНА. (*С. Канд.*) Оныхъ три рода, обыкновенная красная, бѣлая и черная; но послѣдняя употребляется только въ ягодники и сыропы спѣлая, ягодами же варятъ оную только зеленую. Впрочемъ приготовленія изъ всѣхъ смородинъ слѣдующія:

Смородина въ сорочкахъ. Отбери смородины хорошими кисточками, обмочи оныя въ яичномъ бѣлкѣ взбитомъ, обваляй въ мѣлкомъ сахарѣ и поклади на листъ бумаги, положенной на рѣшето; засуши въ печномъ вольномъ духу.

Смородина, желе, или ягодникъ изъ оной. Возьми шесть фунтовъ смородины, шесть же фунтовъ сахару развари а кассе: положи въ него смородину, обобранную съ кистей; вари, пока не будетъ оказываться пѣны, и сахаръ станетъ густотою между лиссе и перле; откинь въ сито, пропусти, не слишкомъ подавливая. Продѣженной сыропъ увари до сгущенія, снимая пѣну, и сложи въ банку. Естьли въ банкѣ окажется пѣна, снять оную и чрезъ два дни банку завязать.

Смородина, желе безъ огня изъ оной. Раздави два фунта смородины и выжми изъ ней сквозь частую вѣтошку весь сокъ; процѣди оной сквозь мокрую салфетку, или цѣдилку. Положи мѣлкаго сахару два съ половиною фунта въ сковородку, или въ чашу, вылей туда же выдавленной сокъ и мѣшай лопаткою, пока сахаръ разойдется: послѣ сего выставь на солнце въ стеклянной накрытой стекломъ же посудинѣ, и чрезъ два часа переливай изъ одной посудины въ другую, все державъ на солнцѣ. Въ каждый разъ перелить надобно разъ десять или двѣнатцать изъ посудины въ другую. Ягодникъ этотъ сядетъ въ тотъ же, или по крайней мѣрѣ

Digitized by Google

мѣрѣ на другой день. Дѣлаютъ оной только для скораго расходу.

Смородина, желе изъ оной съ малиною. Оное дѣлается какъ и обыкновенное желе, или ягодникъ, но подбавляется въ ономъ на три доли смородины четвертая малины, и фунтъ сахару на фунтъ ягодъ. Желающимъ дѣлать желе съ гущею ягодною, надобно сахаръ одинъ уварить а кассе: послѣ положить смородину, варить, снимая пѣну, пока ягодникъ сдѣлается между лиссе и перле.

Смородина жидкая. Возьми четыре фунта лучшей смородины и развари пять фунтовъ сахару перомъ; положи въ него ягоды и дай на сильномъ огнѣ вскипѣть разъ до пятнатцати. Снявъ съ огня, дай стоять полчаса; послѣ, приставя на огонь, увари сыропъ крѣпко. Въ банки складывай, когда остынетъ. Естьли хочешь смородину еще лучше удобрить, раздави въ чашѣ три фунта вишенъ, сокъ изъ оныхъ процѣди чисто. Развари шесть фунтовъ сахару большимъ перомъ, вмѣшай въ него сокъ вишенной и дай вскипѣть разъ до пяти. Тогда положи четыре фунта ягодъ смородинныхъ, дай вскипѣть имъ разъ до пятнатцати. Составь съ огня устояться; послѣ увари, пока сыропъ будетъ въ надлежащую густоту, и когда остынетъ, складывай въ банки.

Смородина зеленая въ сыролѣ. Возьми зеленыхъ еще ягодъ смородины самыхъ крупныхъ; каждую ягоду надрѣзывая ножичкомъ, вычищай сѣмяна. Приставь на огонь въ водѣ самой чистой; огонь долженъ быть умѣренной. Когда ягоды всплывутъ на поверхность, сними съ огня и дай стоять въ той же водѣ. Когда остынутъ, слей первую воду, налей другою, чтобы озеленить, варивъ на маломъ огнѣ, пока сдѣлаются мягки. Тогда съ огня выложи въ холодную воду, дай осякнуть на ситѣ и положи въ развареной и очищенной сахаръ, дай вскипѣть разъ до пятнатцати, что-

Digitized by Google

бы довольно насахарились; снявъ съ огня, выложи въ чашу и оставь до утра. Тогда выбравъ ягоды, сыропъ увари а перле, положи въ него ягоды, дай вскипѣть раза четыре или пять бѣлымъ ключемъ. Послѣ чего складывай въ банки. Можно послѣ сего ягоды сушить по сказанному объ вишняхъ.

Смородина зеленая, желе изъ оной. Три фунта зеленыхъ смородинныхъ ягодъ приставь на огонь въ горячей водѣ; сѣмячекъ изъ ней вычищать не надобно; и когда ягоды всплывутъ на поверхность, выложи въ холодную воду; послѣ опять вари, пока сдѣлаются мягки подъ пальцомъ; тогда выложи на сито осякнуть, и положи въ три фунта сахару, развареннаго о перле; дай вскипѣть нѣсколько разъ, снимая пѣну, пока сахаръ опять сдѣлается перле, и что можно узнать, захватывая онаго на ложку. Протри ягоды съ сыропомъ въ чашу, а изъ оной сложи въ банку.

Смородина зеленая компотомъ. Разрѣзавъ ягоды ножичкомъ съ одного боку, вычисти сѣмячки; обвари въ водѣ, и когда всплывутъ на поверхность, составь съ огня. Давъ остынуть, взогрѣй въ другой водѣ на маломъ огнѣ, вари, пока позеленѣютъ и сдѣлаются мягки. Снявъ съ огня, остуди, дай осякнуть и положи въ очищенной сыропъ: надобно онаго столько, чтобъ только ягоды покрыло, и вскипяти разъ до пятнадцати; послѣ чего сложи въ компотницу. Естьли компотъ заготовляется на нѣсколько разъ, надобно сыропъ, съ ягодъ сливши, уварить гуще.

Смородина зеленая сухая. Сваривъ оную по вышесказанному о смородинѣ зеленой въ сыропѣ, выложи на листы латунные, усыпь мѣлкимъ сахаромъ и засуши въ вольномъ духу. Сыропъ отъ ней годится въ компоты.

Смородина зернами. Взявъ ягодъ лучшей красной смородины, вычисти изъ оныхъ сѣмячки, и производя

ашо,

Digitized by Google

это, клади въ холодную воду. Очисти шесть фунтовъ сахару кассонаду на четыре фунта ягодъ, и увари оной о кассе. Поклади въ него осторожно ягоды, вари, встряхивая. Для таковыхъ варенїй надобно имѣть сковородку съ двумя ручками, чтобы за обѣ ручки взявъ, удобнѣе было встряхивать. Когда сахаръ довольно густо уварится, сними съ огня и складывай въ банки. Положивъ въ сахаръ смородину, не должно допускать кипѣть. — Смородину бѣлую варятъ тѣмъ же образомъ.

Смородина кистьми. Возьми четыре фунта крупной смородины кисточками. Развари четыре фунта сахару первымъ перомъ и положи въ него смородину на кистяхъ. Дай вскипѣть пять или шесть разъ; а потомъ, снявъ съ огня, дай стоять часовъ шесть. Приставивъ по томъ на огонь, дай вскипѣть три или четыре раза; выложи смородину на сито, чтобъ осякла; поклади кисти на листы жестяные, или аспидныя доски, посыпь мѣлкимъ сахаромъ и засуши.

Смородина кларекетами. Разотри въ чашѣ два фунта смородины, или пообжарь оную нѣсколько въ сковородкѣ, послѣ выложи на сито и выдави сокъ. Процѣди еще сокъ сквозь цѣдилку. На штофъ сего соку развари три фунта сахару а кассе: положи въ него сокъ смородинной и вари, пока станетъ садиться. Разлей въ чашечки кларекетныя и подавай, когда застынетъ.

Смородина комлотомъ. Возьми фунтъ крупныхъ ягодъ красной смородины, положи въ холодную воду и тотчасъ откинь осякнуть на рѣшето. Приставь на огонь полфунта сахару, разваренаго въ тонкой сыропъ, и увари малымъ перомъ; положи въ него смородину, дай вскипѣть разъ пять или шесть бѣлымъ ключемъ; составь съ огня, сними пѣну, и остудивъ, выложи въ компотницу. — *Замѣчанїе.* Всѣ красные плоды надобно варить на сильномъ огнѣ, чтобъ не потеряли цвѣту.

Digitized by Google

Смородина, консервъ изъ оной. Смотри *Консервы.*

Смородина, мармеладъ изъ ней. См. *Мармелады.*

Смородина, мороженое изъ ней. См. *Мороженое.*

Смородина постилою. Положи въ сковородку четыре фунта обобранныхъ ягодъ красной, или иной смородины, съ полуторою рюмкою воды, чтобъ только на огнѣ приставленная потрескалась; что слѣдуетъ послѣ двухъ или трехъ вскипѣній бѣлымъ ключемъ. Выложи ягоды на сито, а когда осякнутъ, протри ложкою въ сковородку; приставь на огонь, и мѣшая увари въ густой кисель. На фунтъ съ четвертью сего киселю считая, развари полтора фунта сахару большимъ перомъ; снявъ съ огня, смѣшай съ нимъ смородинной кисель, склади въ формы и засуши въ печномъ кольномъ духу.

Смородина пучками. Фунтъ крупнозернистой смородины свяжи въ пучки, положи оные въ фунтъ сахару, разваренаго большимъ перомъ; дай въ немъ вскипѣть два или три раза бѣлымъ ключемъ; сними осторожно пѣну, и составивъ съ огня, держи въ сковородкѣ на горячей печи. По утру выложи пучки осякнуть на рѣшетку, посыпь на жестяныхъ листахъ мѣлкимъ сахаромъ и засуши въ сушильнѣ.

Смородина, сокъ изъ оной. См. *Соки плодовъ.*

Смородина, сыролъ изъ ней. Смотри *Сыролы.*

Замѣчаніе Медицинское.

Смородина, бывъ плодъ, содержащій въ себѣ легкую кислоту, свойства прохладительнаго и полезнаго желудку: оная нѣсколько питательна, распускаетъ но тверзаетъ утробу. Удобна особамъ, подверженнымъ распаленію, волненію, безсонницѣ, и у которыхъ желчь не истекаетъ по надлежащему; подверженнымъ болѣзнямъ желчнымъ, гнилымъ, сыпямъ, прыщамъ и всякимъ болѣзнямъ кожнымъ.

СМОРЧКИ. Смотри въ спискѣ *Грибы.*

СМѢ-

Digitized by Google

СМѢТАНА. Густое вещество, садящееся на молокѣ, когда дать оному стоять спокойно сутки двое. Изъ онаго сбиваютъ масло. Въ Поварнѣ и у Приспѣшниковъ употребленія оной безчисленны. Смотри *Кремъ*.

СНАРЯДЪ, или ГАТЕЛЕТЪ. (С. *Повар.*) Такъ собственно называются спички, дѣлаемыя изъ дерева или серебра, на которыхъ взнизывая что нибудь, привязываютъ къ вертѣлу и жарятъ. Отъ сего и особливыя блюда имѣютъ то же наименованія, изъ которыхъ два здѣсь приведены. Впрочемъ жареное на гателетахъ употребляютъ въ антреме и къ гарнированію другихъ блюдъ.

Снарядъ бараньихъ языковъ. Два или три языка бараньихъ изрѣзавъ жеребейками, обжарь въ коровьемъ маслѣ съ солью, перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею и печерицами; смочи кулисомъ, или въ недостаткѣ онаго хорошимъ бульёномъ, и спрысни щепотью муки; вари, пока сгустится; подбей двумя яичными желтками, привари, не давая вскипѣть, и остуди это рагу. Кусочки языковъ, обмочивъ гораздо въ соусѣ, взнижи на гателеты, жарь, помазывая масломъ, и подавай сухіе. — Дѣлаютъ же этотъ снарядъ изъ молодыхъ кроликовъ, голубятъ, цыплятъ, устрицъ и проч. Смотри сіи Статьи.

Снарядъ телячьяго сладкаго мяса. Обвари два или три телячьихъ сладкихъ мяса, также печенокъ птичьихъ и ветчиннаго сала; скроши въ жеребейки, положи все это въ кострюлю съ разными мѣлко изрубленными приправами и мукою, и обжарь. Кусочки сладкаго мяса и печенки взнижи на деревянные гателеты, обмочи въ соусѣ, обваляй въ мѣлкостертыхъ крошкахъ бѣлаго хлѣба и жарь.

Или: обвари въ водѣ телячье сладкое мясо съ накрошеннымъ ветчиннымъ саломъ полосками; сладкое мясо по томъ изрѣжь жеребейками: обжарь въ кострюлѣ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ петрушкою,

Digitized by Google

цибулею, солью и перцомъ; посыпь гораздо мукою, смочи бульіономъ, и приваривъ, остуди. Взнижи сладкое мясо, обмочи въ соусъ, обваляй въ крошкахъ хлѣбныхъ и жарь пропивъ слабаго жару.

СНѢГОВЫЕ МЯЧИКИ. (С. *Прислѣш.*) Оные дѣлаютъ изъ одного тѣста съ узлами. Смотри *Узлы.* Опускай онаго круглыми кусками въ разгоряченное коровье масло, и пряжь нѣсколько подолѣе узловъ. Надобно взять тѣста сего въ лѣвую руку, а правой руки пальцы омокать въ молоко, чтобъ тѣсто къ рукѣ не приставало: выдавливать изъ руки, и ощипывая пальцами правой руки, сталкивать въ кипящее въ кострюлѣ масло. По зажаренїи, посыпавъ сахаромъ, посылать.

СНѢГЪ. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбеннаго, или лучше сказать пѣны, дѣлаемой изъ плодовъ съ яичными бѣлками, къ которому обыкновенно подаютъ въ графинѣ сливки и мѣлкой сахаръ. Большею частью употребляютъ къ сему яблоки, но можно дѣлать снѣги сїи изъ нѣкоторыхъ ягодъ, какъ то: малины, земляницы и проч. Слѣдующїе два примѣра послужатъ наставленїемъ и для прочихъ.

Снѣгъ айвной или квитовой. Взять тритцать, или 35 въ водѣ свареныхъ и послѣ очищенныхъ айвъ, мясо съ нихъ оскрести ножемъ по самые семянники, протереть сквозь сито въ глубокое блюдо, и подложивъ сахару, корицы и тертой лимонной корки, сбивать ложкою къ одной сторонѣ. На особливомъ блюдѣ взбить въ пѣну шесть яичныхъ бѣлковъ и вмѣшать къ айвамъ, продолжая взбиванїе, пока все обратится въ густую пѣну. Сдѣлать на блюдѣ окраекъ бумажной, скласть въ него пѣну горкою и запекать въ печи. Когда станетъ вздуваться, посыпать густо сахаромъ съ примѣсью корицы и допечь. — Въ недостаткѣ айвъ можно прибавлять яблокъ; а запекать, естьли угодно, на поддонкѣ изъ сдобнаго тѣста.

Снѣгъ

Digitized by Google

Снѣгъ яблочной. Спечь въ печи тритцать, или тритцать пять яблокъ, надрѣзавъ оныя вокругъ ножемъ. Во время печенія можно ихъ поворачивать, чтобъ не размякли, и потомъ облупивъ кожу, мясо сквозь обухомъ ножа, протереть оное сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ съ прибавкою корицы и корки съ свѣжаго лимону. Взбивать по вышесказанному деревянною ложкою къ одной сторонѣ; столько же подбавить взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, и впрочемъ поступать также.

СНЯТКИ. (С. *Повар.*) Малая рыбка, водящаяся въ большихъ озерахъ. Славятся снятки, привозимые отъ Бѣла-озера, своею отмѣнною бѣлизною. О приготовленіи оныхъ смотри въ *Поварнѣ Руской* въ отдѣленіи столъ постной, и въ статьѣ *Рыбныя лищи.*

СОЕ. (С. *Повар.*) Смотри Черной сокъ. Названіе соуса, въ Англіи впрокъ заготовляемаго. Дѣлаются соусы сіи для рыбы и мяса особливые.

СОКИ ПЛОДОВЪ. (С. *Канд.*) Смотри *Сыролы.* Названіе выдавленныхъ изъ разныхъ плодовъ соковъ, кои именуются инако *морсы.* Сохраняютъ оные для употребленія лѣкарственнаго, или инаго, къ тѣмъ временамъ, въ которыя свѣжихъ плодовъ какого либо рода не находится. Сбереженіе это происходитъ лучше чрезъ подвариваніе оныхъ съ сахаромъ, и въ семъ случаѣ соки получаютъ применованіе *сыроловъ*, съ присовокупленіемъ имени плода, изъ котораго сокъ; на примѣръ сыропъ малиновой и проч. Однакожъ сберегаютъ соки и безъ сахару, какъ то ниже сказано будетъ.

Какъ дѣлать сокъ изъ всякихъ ягодъ?

Изъ мягкихъ плодовъ оной извлечь не трудно: стоитъ только оные раздавить и выдавить, послѣ чего оной подвариваетсѧ, или безъ подвариванія, когда отстоится, будетъ слитъ и процѣженъ; раскладывается въ бутылки почти по самую пробку, и чтобъ прочнѣе удержался, заливается на полпальца толщиною Прованскимъ

Digitized by Google

скимъ масломъ; а по томъ уже затыкаютъ плотною пробкою. — Но изъ твердыхъ плодовъ, или недоспѣлыхъ, получаютъ оной совсѣмъ инако. Примѣръ тому можно видѣть изъ заготовленія соку изъ незрѣлаго винограду, которой есть столько часто въ Словарѣ семъ упоминаемый *вержюсъ*. (Смотри это слово.) Слѣдующее можетъ служить дальнѣйшимъ къ тому наставленіемъ и образцемъ для прочихъ заготовленій. — Взять недоспѣлаго винограду, совсѣмъ еще зеленаго, намочить оной теплою водою на ночь. По утру, прибавивъ воды, варить на слабомъ огнѣ, мѣшая, очень долго. Когда ягоды размякнутъ, протереть сквозь сито, поливая ихъ сиропомъ. Процѣженное уварить до густоты сыропу, дать постоять, процѣдить еще и разложить въ бутылки.

Правило, нужное въ разсужденіи всякихъ соковъ и сыроловъ.

Всякаго роду соки не могутъ быть прочны, естьли до нѣсколько разъ переварены не будутъ. Но какъ при переваріваніи отъ незнанія легко оные испорчены быть могутъ, прилагается слѣдующее къ тому предписаніе. Всякому выдавленному соку дать нѣсколько постоять въ холодномъ мѣстѣ, чтобъ подонки сѣли; послѣ чего варить оной на слабомъ огнѣ къ изгнанію паромъ водяности. Когда укипитъ соку третья доля, снявъ съ огня, остудить въ каменной, или стеклянной посудинѣ; опять наклономъ сдить съ гущи, естьли оная будетъ, и еще процѣдивъ, раскладывать въ бутылки по вышесказанному. Заливаніе Прованскимъ масломъ очень содѣйствуетъ къ прочности соковъ: ибо сохраняетъ ихъ отъ доступленія воздуху, который есть первая причина къ произведенію броженія и гнилости. Лѣтомъ заготовленные соки должно беречь въ ледникахъ, или холодныхъ погребахъ; зимою же, гдѣ бы они ни согрѣться, ни промерзнуть не могли.

Digitized by Google

Сокъ айвной. Снявъ съ оныхъ кожу, мясо стереть на терку, сокъ изъ онаго выдавить; а впрочемъ въ разсужденіи отстоянія, варенія и процѣживанія поступать по вышеписанному.

Примѣч. Таковымъ же образомъ заготовляютъ сокъ изъ *грушъ* и *яблокъ*.

Сокъ барбарисной. Въ Октябрѣ мѣсяцѣ, когда ягоды барбарисныя достигнутъ полной спѣлости, раздавить оныя въ деревянной чашѣ, или на ночвахъ деревяннымъ пестикомъ; послѣ сего оставить стоять на ночь. По утру процѣдить и выдавить оставшійся въ гущѣ сокъ сквозь частой льняной мѣшечекъ, дать оному два дни отсѣдать; а по томъ чистое разлить въ бутылки, покрыть деревяннымъ масломъ и закупорить. Оной въ годъ не испортится, идетъ въ желе и другія приправы вмѣсто лимоннаго соку.

Сокъ вишенной. Взявъ желаемое количество вишенъ самыхъ спѣлыхъ, оборви стебельки и косточки выдави; послѣ выдави сокъ, склавъ ягоды въ частой полотняной мѣшокъ; дай стоять два дни въ чашѣ каменной, послѣ чего процѣди, сливъ чистое съ подонковъ; впрочемъ поступай по сказанному о барбарисномъ сокѣ.

Сокъ лимонной какъ дѣлать? Очистивъ кожу съ желаемаго числа лимоновъ, въ которомъ числѣ могутъ быть и загнившіе, давить изъ нихъ сокъ сквозь мѣшокъ частаго полотна; дать устояться, слить чистой сокъ, и еще перепустивъ сквозь самое частое сито, разлить въ бутылки.

Сокъ малинной. Желаемое количество малины положить въ полотняной мѣшокъ и легкимъ подавливаніемъ сокъ извлечь; дать оному отстояться, и съ подонковъ сливши, поступать по сказанному о сокѣ барбарисномъ. Этотъ сокъ весьма полезенъ ко многимъ употребленіямъ; но уберечь оной трудно. Подваренной по вышесказанному стоитъ прочнѣе; однакожъ теряетъ свой цвѣтъ, и въ послѣднемъ случаѣ надобно оной подва-

ри-

Digitized by Google

вариватъ съ сахаромъ. См. *Сыропы.* — Или таковымъ образомъ: ягоды положить въ муравленой горшокъ, смочить полстаканомъ воды и поставить, накрывъ, въ печной вольной духъ на три часа; вынувъ изъ печи, слить сокъ изъ горшка сквозь вѣтошечку, подварить съ сахаромъ и разлить въ бутылки.

Сокъ розовой. Взять розовыхъ распуколокъ, когда оныя совсѣмъ приготовились развернуться, счетомъ до тысячи. Зеленые наружные листы оборвать, а шишечки перешерети въ рукахъ, чтобъ цвѣточные листки поразшеперились и горячая вода въ нихъ лучше вникнуть могла. Скласть въ большой муравленой горшокъ, или кружку, налить вскипяченною колодезною водою, и деревянною палочкою гораздо вымѣшать. Накрывъ, оставить на сутки. Послѣ, выложивъ все въ латунной тазъ, дать вскипѣть раза два или три, сложить въ частой полотняной мѣшокъ, процѣдить жижу и крѣпко выдавить, чтобъ въ листахъ соку не осталось. Эта жижа совершенно пахнетъ розами. Процѣженное слить опять въ кружку, положить туда же сотъ пять свѣжихъ розовыхъ распуколокъ, поставить на жаровню и держать, пока изготовится закипѣть. Естьли соку будетъ мало, прибавить не много кипятку и еще оставить, накрывъ, на сутки. Тогда опять жижу процѣдить и выжать. — На фунтъ этого соку положить фунтъ сахару развареннаго и очищеннаго; смѣшать и уварить въ густоту обыкновеннаго сыропу. Содержать въ бутылкахъ.

Сокъ смородинной. Красную смородину осчипать съ вѣточекъ, положить въ латунной тазъ, и приставивъ на огонь, держать, ворочая ложкою, пока ягоды полопаются: тогда продавить ихъ сквозь сито, дать соку постоять часа два, еще процѣдить сквозь частое полотно; варить, снимая пѣну. Больше всего остерегаться, чтобъ сокъ не пригорѣлъ; а когда оной сгустится, поостудить и сложить въ бутылки по

ска-

Digitized by Google

сказанному о барбарисѣ. Этотъ сокъ во всѣ приправы еще лучше барбариснаго.

Сокъ смородины черной приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ изъ красной.

Сокъ черной. Смотри *Черной сокъ.*

СОЛОДКОЙ КОРЕНЬ. (*С. Канд.*) Многіе Кандитеры имѣютъ обыкновеніе изъ сего извѣстнаго корня заготовлять сокъ и тѣсто; по чему сіе, относящееся впрочемъ до Аптеки производство, здѣсь включается.

Солодкаго корня сокъ. Надобно взять довольное количество корню сего свѣжаго, оскресть и разбить молоткомъ; послѣ варить въ водѣ добрую четверть часа. Слей отваръ въ чашу, налей еще воды и вари столько же къ извлеченію послѣдняго соку. Смѣшай оба отвара вмѣстѣ и вари, пока вся водяность излетитъ парами, а останется одинъ сгущенной сокъ. Возьми онаго восемь золотниковъ, положи въ игошь, и съ прибавкою мѣлкаго сахару столки въ тѣсто; прибавь гуммы драганту, размоченной въ скабіозной водѣ. Подѣлай лепешечки и засуши.

Солодкаго корня тѣсто. Возьми полфунта солодкаго корню свѣжаго, оскреби и скроши въ дробные кусочки; положи въ кофейникъ съ водою, въ которой варены два ранета, и горстью ячменю; вари, пока ячмень размякнетъ и воды останется не очень много. Процѣди сквозь сито, подавливая гущу ложкою. Въ этомъ отварѣ распусти гуммы драганту восемь золотниковъ, и когда распустится, влей полфунта сахару разваренаго и очищеннаго; для смѣшанія сего приставь на умѣренной огонь, и мѣшая, вари до тѣхъ поръ, какъ тѣсто къ рукамъ приставать не станетъ. Выложи оное на латунной слегка Прованскимъ масломъ вымазанной листъ, разлепещь, и разрѣзавъ продолговатыми малыми кусочками, засуши въ волѣномъ духу.

Сокъ

Digitized by Google

Сокъ и тѣсто эти весьма полезны отъ насморку и кашлю.

СОЛЕНІЕ МЯСЪ. Смотри въ статьяхъ *Ветчина*, *Говядину солить* и *Солонина*.

СОЛЕНІЕ РЫБЫ. (*С. Повар.*) Соленіе всякихъ рыбъ какъ большихъ, каковы бѣлуги, осетры и прочія, такъ и меньшихъ, на примѣръ щукъ, производится почти одинакимъ образомъ, съ малою нѣкоторою отмѣною, какъ-то: бѣлужина требуетъ соли больше, нежели осетрина, хотя бы оную и впрокъ солить. Изъ нижеприведенныхъ примѣровъ можно получить ясное понятіе и о прочихъ.

О соленіи бѣлужины, осетрины и севрюги.

Поелику рыбъ сихъ привозятъ къ намъ зимою обыкновенно замерзлыхъ: то прежде всего надобно оныхъ оттаять. Послѣ того насухо вытереть, выпотрошить, разнять въ звена желаемой величины (при семъ спинки, или филейныя части обыкновенно вынимаются для провѣшиванія); обмыть оныя, и насухо вытирая полотенцемъ, складывать рядомъ на столъ. Взять хорошей соли, и на 20 фунтовъ подмѣшивать селитры по полу фунту. Этою смѣсью натирать звена со всѣхъ сторонъ крѣпко и укладывать слоями въ кадочки, чисто выпаренныя и отъ всякаго запаху освобожденныя. Положивъ первой слой, посыпать еще солью, и наложить слой хмѣлю; по томъ опять рыбы и опять хмѣлю, пока кадочка наполнится. Верхній слой насыпать хмѣлемъ потолще. Наложить кружокъ и грузъ; содержать въ холодномъ мѣстѣ. Хмель нѣкоторымъ образомъ дѣйствуетъ на вкусъ рыбы, а болѣе служитъ къ прочности. Въ малыхъ кадочкахъ солить удобнѣе для того, чтобъ по начатіи кадочки оная скорѣе издержалась, и отъ задленія въ початой посудинѣ не могла испортиться; что съ свѣжепросольною бѣлужиною въ большихъ кадкахъ всегда бываетъ. По начатіи

Digitized by Google

тіи оныхъ. Нужно также, чтобъ кадочки сіи имѣли плотно вставляющуюся крышку, и лѣтомъ содержать ихъ во льду.

О поправленіи очень соленой, также испортившейся въ кадкахъ рыбы.

Въ недостаткѣ свѣжепросольной рыбы можно поправлять самую коренную, или очень соленую торговую осетрину и бѣлужину. Взявъ оной сколько угодно, вымачивать въ квасу сутки, или болѣе; первой осолившійся квасъ перемѣнить свѣжимъ. Послѣ сего выдавливать руками, вытереть полотенцемъ, и складывая въ кадочку, пересыпать хмѣлемъ, наложить кружокъ и гнетъ.

Естьли же домашняго соленья кадочная рыба испортится, выбрать оную, перемыть въ трехъ холодныхъ водахъ начисто, покласть рядомъ на столъ; и когда обвянутъ, въ котлѣ растворить крутой разсолъ, вскипятить оной раза четыре и вылить на рыбу, укладенную съ хмѣлемъ въ свѣжую кадку тогда, какъ остынетъ. Наложить гнетъ и поставить кадку въ ледъ.

О приготовленіи буженинной рыбы.

Разнявъ рыбу въ звена, перемыть въ холодной водѣ; послѣ скласть въ кипящую въ котлѣ воду и варить до тѣхъ поръ, какъ позвоночныя кости отопрѣютъ. Тогда вынувъ рыбу, позвонки со всѣми хрящами вырѣзать вонъ. Между тѣмъ вскипятить уксусу, съ прибавкою зернистаго перцу и чесноку, скрошеннаго полосками. Покласть въ уксусъ звена, и когда закипятъ, класть соль и доварить спѣло. Горячую еще рыбу складывать въ кадочку, вылить на нее горячій изъ котла уксусъ, наложить кружокъ съ гнетомъ и снести въ ледникъ. — Размѣръ приправъ къ сему: на пудъ рыбы четверть фунта перцу, сотня головокъ чесноку, полторы горсти соли и ведро уксусу.

Digitized by Google

Кому угодно будетъ изъ этой буженинной рыбы сдѣлать духовую, можно это производить позвенно; ибо буженинная рыба цѣлой годъ въ хорошемъ присмотрѣ не портится. Взявъ оной звено, вытереть насухо и вымыть раза три въ холодномъ уксусѣ. Между тѣмъ изъ свѣжаго уксуса сварить соусъ съ зернистымъ перцомъ, инбиремъ и поваренными душистыми травами; уваривъ соусъ, положить въ него звено, дать вскипѣть одинъ разъ. Травы тогда выбрать, инбирь и перецъ оставить на звенѣ, которое, выложивъ на блюдо и обливъ соусомъ, застудить.

О заготовленіи духовой рыбы.

Разнявъ осетрину, или севрюгу, а по нуждѣ и бѣлужину въ звена, хрящи съ оной обрѣзать и перемыть въ холодной водѣ. Опустить послѣ въ кипящую воду, и варить, пока позвонки отстанутъ. Очистивъ звена, положить въ тотъ же отваръ, но уже осоленой, и варить, пока рыба поспѣетъ. Выбрать звена и раскласть оныя на столѣ. Натыкать каждое звено гвоздикою и корицею. Отвару изъ котла отбавить, а оставить онаго столько, чтобъ по положеніи рыбы всѣ звена онымъ покрыло; налить въ него добраго уксусу (ибо чѣмъ остръе уксусъ, тѣмъ добротнѣе выдетъ духовая рыба), прибавить перцу цѣлкомъ, инбирю, кардамону, лавроваго листу и уварить гораздо. Звена рыбы скласть въ кадку, всякой слой пересыпать мушкатнымъ цвѣтомъ и выложить горячій уксусъ со всѣми приправами. Наложить кружокъ и отнесть въ ледъ.

На пудъ духовой рыбы потребно слѣдующее количество приправъ: перцу и инбирю по четверти фунта; корицы, гвоздики и кардамону по пяти золотниковъ; мушкатнаго цвѣту четыре золотника, или вмѣсто онаго два мушкатныхъ орѣха; лавроваго листу 30 золотниковъ, уксусу ведро, патоки 6 фунтовъ и рыбьяго клею четверть фунта. Послѣднія кладутся въ варящійся уксусъ.

Таковымъ образомъ дѣлаютъ и духовыхъ *стерлядей*.

О

О приготовленіи провѣсной рыбы, или вялой.

Обыкновеннымъ образомъ употребляются къ сему спинки бѣлужьи, осетрьи, севрюжьи и бѣлой рыбицы, вынимаемыя по вышесказанному при разниманіи въ звена рыбъ, къ соленію назначенныхъ. Бѣлыхъ рыбицъ и большихъ сазановъ вялятъ по отнятіи головы, распластавъ по спинѣ, чтобы оба плоста держались на брюхѣ; сіи при вывѣшиваніи распяливаютъ сухими сосновыми палочками.

Къ провѣшиванію рыбу солить тѣмъ же образомъ, какъ въ началѣ этой Статьи сказано о соленіи звенъ. Подержавъ спинки и другія мѣста въ соли четверо сутки, обваритъ въ пивѣ, натеретъ еще солью, и давъ въ оной полежать три дни, вывѣшивать. Вывѣшиваніе производится на бечевочкахъ, привязываемыхъ къ обоимъ концамъ прутовъ, въ мѣстѣ, открытомъ отъ полдневнаго солнца, но впрочемъ закрытомъ сверху отъ дождя. Не взирая однако на сію предосторожность, въ дождливое время надобно рыбу, снимая съ ея шестами, на которыхъ она прицѣплена, вносить подъ крышу: ибо дождь весьма вредитъ добротѣ ея. По наступленіи ясной погоды вывѣшивать на прежнее мѣсто.

Доброта провѣсной рыбы состоитъ въ томъ, что бы оная всюду провялилась, сдѣлалась какъ бы прозрачна и была сочна. Первыя два обстоятельства зависятъ отъ времени висѣнія ея на солнцѣ, котораго въ разсужденіи неодинакости погодъ опредѣлить не можно; но можно это узнавать надрѣзываніемъ. Въ разсужденіи же послѣдняго во многихъ домахъ погрѣшаютъ въ этомъ два раза: первое тѣмъ, что вывѣсивъ рыбу, позабываютъ объ ней, пока она провялится, а иногда во все лѣто; второе, что и по снятіи не берутъ предосторожности, но тѣмъ же образомъ, какъ висѣла она на дворѣ, прицѣпляютъ въ чуланахъ и сушилахъ. При семъ сокъ, или жирность, составляющія

Digitized by Google

первую доброту вялой рыбы, стекаясь къ нижнему концу, мало по малу выпадаютъ каплями вонь и оставляютъ рыбу суху. — Къ предотвращенію сего служатъ по вышесказанному прицѣпленныя къ обоимъ концамъ прутовъ бичевочки. Какъ скоро сокъ изъ прутовъ начнетъ капать на землю, переворотить пруты и привѣсить нижнимъ концемъ вверьхъ. Это переворачиваніе повторять до тѣхъ поръ, какъ рыба провялится и съ наружности получитъ корку, нѣсколько удерживающую истеченіе соку. — Но не довольно еще сего къ дальнѣйшему сохраненію вялой рыбы. Когда она посинѣетъ и снесена будетъ въ сушило, переворачиваніе это продолжать тѣмъ же образомъ. Лучше однако поспѣвшіе пруты снять, обвернуть плотно въ бумагу, вымазанную деревяннымъ масломъ, скласть въ ящики и засыпать золою. Таковымъ образомъ можетъ она лежать нѣсколько лѣтъ безъ поврежденія.

Вялыхъ сазановъ и пласты бѣлой рыбицы большею частью коптятъ въ обыкновенныхъ коптильняхъ вмѣстѣ съ щучиною, или нижеписаннымъ способомъ.

О копченіи рыбы.

Присоливъ по вышесказанному щукъ, или угрей и другихъ рыбъ, держать въ соли только нѣсколько часовъ. Послѣ чего, сдѣлавъ изъ сосноваго, или мозжевеловаго дерева распорки, просунувъ подъ жабрами плосты рыбьи, расплящить; процѣпить снурками на палочки, и въ бездонной кадкѣ, поставленной на подкладкахъ камней, повѣсить рядами, чтобы одна рыба къ другой не прикасалась. Кадку покрыть мокрымъ полотномъ, и раскладывая курево внизу кадки, изъ мозжевеловыхъ коптить рыбу. Надобно наблюдать, чтобъ огонь въ кадкѣ не производилъ сильнаго нагрѣванія; отъ сего рыба отекаетъ. По мѣрѣ степени, какову быть копченію, рыба поспѣваетъ часа въ четыре, въ сутки, или болѣе.

О

О соленїи щукъ, судаковъ и тому подобныхъ рыбъ.

Соленїе сихъ рыбъ производится во время осенняго лову, или зимою, когда привозятъ мерзлую рыбу. Однакожъ мерзлая рыба въ соленїи никогда такова хороша быть не можетъ, какъ свѣжей ловли. При семъ наблюдаются слѣдующїя обстоятельства:

1) Рыбу только выпотрошить, распоровъ по брюху, а не распластывать, не щелушить, и такъ солить, употребляя на пудъ рыбы соли два фунта съ половиною. Посоливъ, скласть въ крѣпкую кадку, подъ гнетъ. Укладывая рыбу, дно кадки усыпать солью. Кадку держать въ ледникѣ. Для употребленїя къ столу можно рыбу эту брать чрезъ недѣлю по посоленїи.

2) Назначенную рыбу къ лѣту надобно въ кадкѣ зарубать въ ледъ, выставляя изъ онаго верьхъ кадки, чтобъ тающая вода не натекла и тѣмъ не испортила рыбы.

3) Живыхъ щукъ по изловленїи лучше солить въ тотъ же день, употребляя въ натираніе бузунъ, а не поваренную соль. Аршинныхъ щукъ распластавъ, разрѣзывать пополамъ; меньше же этой мѣры только распластывать.

4) Соленїе производить въ холодномъ мѣстѣ: ибо въ тепломъ покоѣ рыба въ одинъ часъ промзгнетъ. Разсолу въ кадкѣ не убавлять и беречься, чтобы оной не вытекъ. Доливаніе новымъ разсоломъ много отниметъ у рыбы доброты.

5) Чѣмъ крупнѣе щуки, судаки и другая рыба, тѣмъ лучше выдутъ въ соленїи.

6) Бузунъ надобно ополоснуть водою, чтобъ весь соръ смыть; послѣ высушивъ, столочь.

7) Соленые судаки, по вынутїи изъ кадки провѣшенные, бываютъ отмѣнно вкусны. Но въ этомъ случаѣ надобно, чтобъ оные были крупны.

Digitized by Google

СОЛОМАТА. (*С. Повар.*) Родъ густаго, или жидкаго наскорую руку свариваемаго тѣста, къ которому употребляется мука пшеничная, гречишная, или иная какая угодно.

Соломата гречишная. Муку изъ гречишныхъ крупъ замѣсить на холодной водѣ довольно густо; но вымѣсить такъ, чтобъ мучныхъ комковъ въ ней не осталось. Это тѣсто опустить въ кипящую воду, заварить, выложить въ горшечекъ, присолить, и насдобивъ масломъ, поставить на малое время въ печь.

Соломата для завтраку. Размѣшивай крупичатой муки въ кострюлѣ, подбавляя мало по малу молока, смѣшаннаго со сливками и сахаромъ. Вари на маломъ огнѣ, безпрестанно мѣшая. Когда поспѣетъ, намажь оной не много на блюдо, припеки; на это выложи остальную соломату и зарумянь раскаленною лопаткою. — Можно сію соломату вмѣсто муки варить изъ крошекъ бѣлаго хлѣба. Блюдо это легкое, здоровое и очень полезное для выздоравливающихъ послѣ болѣзней.

Соломата желтая. Распусти въ кострюлѣ свѣжаго коровьяго масла, положи три или четыре горсти крупичатой муки, и при безпрестанномъ мѣшанiи нѣсколько обжарь. Послѣ влей бутылку горячаго прѣснаго молока, съ прибавкою сахару, обтертаго объ лимонъ, крошечки соли, и вари, продолжая мѣшанiе. Между тѣмъ разбей двѣнадцать яичныхъ желтковъ, съ тремя ложками молока, влей въ соломату, и когда смѣшается, сними съ огня, выложи на блюдо, и посыпавъ сахаромъ, посылай. — Можно въ желтки подбавлять миндальнаго молока съ сахаромъ и корицею.

Соломата пшеничная. Крупичатой, или иной хорошей муки замѣси на холодной водѣ столько густо, чтобъ захваченное тѣсто тянулось; опусти оное въ кипящую воду, подбавь свѣжаго коровьяго масла, и когда соломата раза два вскипитъ, выложи на блюдо и облей растопленнымъ коровьимъ масломъ.

Соло-

Digitized by Google

Соломата съ лукомъ. По замѣсенїи вышесказанномъ крупичатой муки, положить тѣсто въ горячее прѣсное молоко, варить, безпрестанно мѣшая, чтобъ не пригорѣло. Распустить въ сковородѣ масла коровьяго, обжарить въ ономъ докрасна мѣлко скрошеннаго луку; облить этимъ соломату на блюдѣ.

Соломата яичная бѣлая. Бутылку молока сварить и дать остынуть въ протепель. Бѣлки отъ десяти яицъ съ прибавкою мѣлкаго сахару взбить голичкомъ въ пѣну. Молоко опять приставить на огонь, и при безпрестанномъ взбиванїи мутовкою влить бѣлки, съ прибавкою толченаго и просѣяннаго сухаря пшеничнаго. Когда раскипитъ, выложи на блюдо и посыпь сахаромъ и толченою корицею, или лимонною коркою.

СОЛОНИНА. (*С. Повар.*) О приготовленїи оной смотри Статью *Говядину солить.* Здѣсь присовокупляется еще одинъ способъ.

Взять желаемое количество хорошей, жирной говядины и разнять въ части. На пудъ говядины употребить соли десять фунтовъ, а на 20 фунтовъ соли класть селитры по полуфунту. Столокши селитру и смѣшавъ съ солью, натирать говядину. Чистую кадку посыпать сперва солью; на оную класть говядины слоями, каждой слой частей пересыпать толченою крупно смѣсью перцу, инбирю, гвоздики, корицы, мозжевеловыхъ ягодъ; также лавровымъ листомъ и вареною мѣлко изрубленною свеклою. Уклавъ говядину таковымъ образомъ, наложить гнетъ и оставить до утра. Тогда сваривъ изъ говядины крѣпкой булїонъ, влить на солонину въ кадку, остудивъ. Наложить кружокъ съ гнетомъ. — Кто по сему предписанїю будетъ солить говядину, конечно останется доволенъ. — Лучшїя для сего соленїя мѣста реберныя съ филейною частью.

Естьли солонина очень солона, таковую надобно съ вечера вымачивать въ квасу; а варить съ размариномъ,

Digitized by Google

или лавровымъ листомъ. Но по вышеписанному приготовленію отваривается оная просто въ водѣ. Подаютъ къ соловинѣ рагу изъ фазолей, гороху, сочевицы и капустное. Но обыкновеннѣе горчицу, или хрѣнъ, растертой уксусомъ.

Прочемъ просолившуюся солонину *колтятъ* тѣмъ образомъ, какъ ветчину. См. это слово.

СОЛЬ. (С. *Повар.*) Въ Россіи имѣемъ мы соль трехъ родовъ, именно *Поваренную*, или Пермянку, которую въ Перьми, а отчасти въ сторой Русѣ, вывариваютъ изъ соленыхъ колодезей, бравъ воду. Вторую *Каменную*, или самородную соль, какова Илецкая, и наконецъ *Бузунъ*, или *самосадку*, садящуюся въ жаркое лѣтнее время на поверхности озеръ соленыхъ, каковы славное Елтонское и многія другія въ Сибирѣ, близъ Таврикіи, и около береговъ Каспійскаго моря, между Гурьевымъ городкомъ и Саратовымъ. Однакожъ не всѣ соли одинакой доброты, и надобно лучшія соли отличать по слѣдующимъ признакамъ:

1) *Бѣлизна.* Когда оная бѣла и чиста цвѣтомъ, каковы на примѣръ соль Гальская и Люнебургская. Ишпанская Бойская соль сѣра. Рафинированная морская соль также бѣла; но Люнебургская даже Гальскую соль превосходитъ бѣлизною.

2) *Прозрачность*, показывающая свою минеральную чистоту. Сія доброта находится во всѣхъ вышепомянутыхъ соляхъ; но Пермянка наша темноватѣе.

3) *Хрусталеватость.* Чтобъ была оная хрусталеобразна и угловата. Хрусталеватость съ благонадежностію можно признавать за отличительный признакъ доброй соли. Горная, или каменная соль должна состоять въ хрусталяхъ большихъ; поваренная же, или изъ воды вываріваемая въ хрусталяхъ малыхъ. При семъ замѣчается, что селитра и соль, крупноль, мѣлколь зернисты оныя, всегда собственной видъ удерживаютъ:

ибо

Digitized by Google

ибо селитра бываетъ продолговата, а соль трехъ, четырехъ, пяти и шести угольна, хотя оная впрочемъ какъ и Поваренная соль всегда жеребейками садится. Сію хрусталеватость имѣютъ всѣ четыре вышепомянутыя иностранныя соли.

4) *Легкость.* Ибо чѣмъ легче соль, тѣмъ меньше содержитъ въ себѣ влаги, и по тому остре, какъ то между прочими солями и купоросъ въ себѣ показываетъ. Бойская соль самая тяжелая, рафинированная нѣсколько легче (съ сею равняется Пермянка); Монебургская еще легче, а Гальская самая легчайшая.

5) *Твердость.* Чтобы соль была тверда, и видъ зерна своего повсегда въ томъ же видѣ удерживала; также, при своей естественной сухости, лежала въ кучу насыпанная рыхло, а не плотно слегалась, какъ мокрая земля, или песокъ. Въ разсужденіи этой твердости всѣ помянутыя, даже Пермянка и Старо-Русская сходны.

6) *Сухость*, которою всѣ земляные соки и соли, какъ то: купоросъ и селитра, къ своему величайшему совершенству и остроте, достигаютъ; ибо сушеніемъ вся ненужная влага изводится. По сему, чѣмъ суше соль, тѣмъ солонѣе. Эта сухость въ Гальской соли находится въ вышнемъ степени; другія уже нѣсколько сыры, а Шпанская соль всѣхъ влажнѣе.

7) *Мѣлкозернистость*, для того, что въ таковой не столько содержится сырости, какъ въ крупной, а отъ того бываетъ остре, какъ-то ясно показываетъ въ себѣ высушенной купоросъ. Шпанская соль зерномъ самая крупная, а Гальская и Пермянка мѣлкая.

8) *Чистота вкуса.* Именно, чтобъ соль не имѣла въ себѣ горечи или противнаго вкусу. Сія чистота вкусу и острота находятся болѣе другихъ въ Гальской соли. Близко подходитъ къ ней въ этомъ Пермянка; Испанская содержитъ въ себѣ вкусъ противной,

Digitized by Google

рафинированная чистой, а Люнебургская острой съ малою горечью.

9) *Залахъ.* Чтобъ соль не пахла противно. Въ одной только Испанской соли есть нѣсколько морскаго, или рыбнаго запаху.

10) *Чистота.* Именно, чтобъ съ солью не было ничего смѣшано, и не было никакого посторонняго вещества, или земляныхъ соковъ; что удобнѣе всего при распущеніи соли въ водѣ и топленіи на огнѣ узнать можно, какъ-то опыты въ 13) 14) 16 и 17) подробнѣе покажутъ. Гальская соль содержитъ чистоту въ вышнемъ степени. Таковыми же оказываются рафинированная Пермянка и Люнебургская, когда оныя съ говяжьею кровью вспѣнить, или съ деревяннымъ масломъ растопить.

11) *Удобно распущеніе.* Чтобъ она въ маслѣ коровьемъ и сырѣ, также на мясѣ и рыбѣ легко и скоро распускалась, и не оставалось нѣсколько соли въ зернахъ. Сія распускательность оказывается всего лучше въ Гальской соли и Пермянкѣ: ибо оныя на мясѣ и рыбѣ скоро распускаются; Испанская никогда совершенно не растаетъ, рафинированная же и Люнебургская таютъ очень медленно.

12) *Способность* къ соленію, чтобъ оная была спора и удобна. Испанская соль годна только къ соленію морскихъ рыбъ; рафинированная годится и для мясъ. Но Люнебургская, Пермянка и Гальская въ самомъ коротшкомъ времени мяса и рыбу осаливаютъ.

13) *Таяніе* въ водѣ. При чемъ въ особливости должно наблюдать: 1) чтобъ соль распускалась безъ волнованія, или сипѣнія, и пѣненія, но скоро; 2) по распущеніи соли, чтобъ вода удержала свой цвѣтъ, и ничѣмъ не подцвѣтилась отъ посторонніхъ въ соли скрытыхъ веществъ; 3) чтобы въ разсолѣ ни на днѣ, ни на поверхности не оказывалось сору; 4) чтобы разсолъ былъ хоро-

Digitized by Google

хорошаго запаха и вкусу; 5) чтобъ солью напитанная вода соленой отвѣсъ держала высоко, а не много въ себя погружала: ибо, чѣмъ выше оной изъ воды выставляется, тѣмъ лучшая доброта соли оказывается.

При таянїи въ водѣ оказывается, что Испанская соль распускается медленно, рафинированная скорѣе, Люнебургская, Пермянка и Гальская всего скорѣе. Бузунъ равняется къ соли Испанской; а Илецкая соль къ Гальской. Отъ Испанской соли и бузуна вода дѣлается сѣровата; отъ Люнебургской бѣлеса; но отъ всѣхъ прочихъ изъ упомянутыхъ удерживаетъ свой естественной цвѣтъ. Соли Испанская, бузунъ и Люнебургская при распущенїи оказываютъ въ себѣ больше, или меньше сору; а другїя не содержатъ онаго.

14) *Осищенїе лѣною.* Именно: когда соль распустивъ въ чистой рѣчной водѣ, разварить, а по томъ очищать говяжьею кровью тѣмъ же образомъ, какъ-то дѣлаютъ съ сахаромъ посредствомъ яичныхъ бѣлковъ. Испанская соль и бузунъ въ этомъ очищенїи даютъ тяжелую пѣну и флегму; рафинированная то же, Люнебургская меньше, а прочїя всего меньше.

15) *Трещанїе* соли. Когда сушатъ оную на огнѣ въ черепняхъ, или чугунныхъ сковородахъ, тогда чѣмъ тверже, плотнѣе и суше соль, тѣмъ больше оная на огнѣ трещитъ. Но при семъ сушенїи соли должно взирать не на одно трещанїе, но и на цвѣтъ, получаемой ею при томъ. Въ этомъ случаѣ бѣлизна преимуществуетъ: ибо чистоту показываетъ. Въ этомъ опытѣ Испанская соль и бузунъ очень трещатъ; рафинированная не такъ сильно, Люнебургская очень мало; а пермянка и Гальская сильно и почти безпрестанно; также въ сушенїи этомъ бѣлѣютъ, вмѣсто того, что прочїя остаются сѣроваты.

16) *Кальцинированїе само по себѣ.* Когда соль одну, безъ всякой примѣси, часовъ шесть или восемь въ пла-

Digitized by Google

плавильной черепнѣ плавить; въ таковомъ сженіи чрезъ убыль вѣсу оказывается, что соль содержала въ себѣ постороннія вещества. Въ таковомъ кальцинированіи меньше всѣхъ бываетъ убыли въ соляхъ Пермянкѣ и Гальской.

17) *Кальцинированіе съ примѣсью.* Когда соль плавится съ прибавкою чего нибудь; именно, когда *вопервыхъ* на 24 золотника соли положить полтора золотника сушеной селитры при плавленіи въ черепнѣ, можно видѣть, какого цвѣту чадъ изъ ней исходитъ. *Во-вторыхъ*, когда на таковую расплавленную соль влить ложку деревяннаго масла и держать на огнѣ, опять окажется, много или мало она нечистоты въ себѣ содержитъ. Въ этомъ опытѣ Испанская соль испускаетъ пламень черной, рафинированная и Люнебургская синій, а пермянка и Гальская желтый.

18) *Прочность* или *постоянность*, когда соль держится и не скоро расплывается. Въ этомъ, кромѣ бузуна, всѣ помянутыя соли хороши. Пермянку въ мочливую погоду лучше всего возить: ибо оная не такъ скоро, какъ другія распускается.

19) *Острота* или *солкость.* Что соль проницательною остротою производитъ на языкѣ чувствованіе, и какъ бы сженіе. Въ этой остротѣ никакая изъ упомянутыхъ солей другъ другу не уступаетъ, кромѣ, что острота бузуна содержитъ малую горечь, а Пермянка солодкую остроту.

20) *Сохраненіе посоленнаго*, когда все ею посоленное держится прочно, и отъ поврежденія и гнили сохраняется. Всѣ сказанныя соли имѣютъ это доброе свойство; но Пермянка способнѣе къ соленію масла, которое отъ ней всемѣстно одинакой цвѣтъ получаетъ. Въ соленомъ же бузуномъ маслѣ бываетъ много бѣлыхъ пятенъ.

Отъ таковаго неодинакаго свойства соли происходятъ ошибки въ соленіи, когда не испытывая соли,

а

Digitized by Google

а примѣняясь по прежде бывшей, равную мѣру употребятъ соли другаго роду. Не рѣдко случается, что изъ одного соленаго анбара получается соль предъ прежде взятою изъ онаго слабѣе. Въ соленіи мясъ, масла и сыровъ, въ варенiи мылъ, и тому подобнаго всего чаще обманываетъ обыкновенная мѣра соли. Но умѣвъ по вышесказаннымъ опытамъ соль испытывать, въ употребленіи оной ошибки сдѣлать не можно. Для лучшаго разумѣнія, присовокупимъ здѣсь въ замѣчаніе слѣдующее: морская соль, въ числѣ которой состоятъ бузунъ, Французская и Португальская соли, могутъ чрезъ перевариванiе очищаемы быть; впрочемъ сіи соли употребляются на сельдиныхъ ловляхъ сельдиными промышленiками къ соленію сельдей.

Объ очищенiи соли для стола.

Взявъ бузуну желаемое количество, столочь, положить въ большой котелъ, ополоснуть водою и тотчасъ оную слить. Послѣ сего наливъ свѣжею водою, вымѣшивать, чтобы распустилась; приставить на огонь и варить до тѣхъ поръ исподоволь, какъ вся вода парами вылетитъ. Оставшуюся густоту разсыпать на сковороды и поставить въ печь, гдѣ оная высыхая, сядетъ въ хрустали: оныя столочь.

О селитрѣ.

Сія соль собственно въ Поварнѣ не употребляется, но съ особливою пользою подмѣшивается въ соль къ соленію мясъ и рыбы впрокъ. Оныя, кромѣ доброты во вкусѣ и множайшей крѣпости въ сохраненіи, получаютъ отъ нее красноватый, очень пріятный цвѣтъ. Въ потребной къ сему мѣрѣ соли также можно сдѣлать ошибку, какъ и въ соли: ибо и оная содержитъ въ себѣ больше или меньше силы, въ разсужденіи того, сколько отъ постороннихъ частей будетъ очищена. Кратчайшій опытъ надъ селитрою состоитъ въ томъ, чтобъ положить оной на жаръ: естьли загорѣвшаяся селитра

Digitized by Google

литра издаетъ звукъ, или лопаетъ, значитъ, что есть въ ней еще соль; естьли сипитъ, содержитъ въ себѣ масловатую влагу; когда по сгоренїи оставляетъ соль, значитъ, что смѣшена еще со многими земляни-стыми нечистотами; когда же загорается скоро и сгораетъ часто, показываетъ чистоту и доброту свою. Таковой селитры къ соленїю мясъ довольно фунта на пудъ соли.

СОМЪ. (С. *Повар.*) Рыба хищная, водящаяся въ рѣкахъ, и бывающая до двухъ и свыше саженъ длиною. Однихъ только молодыхъ сомовъ мясо употребительно въ Поварнѣ, и то не все, но одинъ только хвостъ. О приготовленїи онаго смотри въ статьѣ *Рыбныя пищи*

СОСИСКИ. Смотри *Социзы.*

СОУСЫ. (С. *Повар.*) Густоватая жидкость, составляемая изъ разныхъ смѣсей, къ возвышенїю вкусу пищъ. Множество оныхъ изобрѣтено къ употребленїю для рагу, каковаго каждой по свойству своему требуетъ. Здѣсь слѣдуютъ оныя по азбучному порядку.

Соусъ Англинской. Изруби четыре желтка яицъ, сваренныхъ въ густую. Положи въ тонкую эссенцїю изрубленныхъ капорсовъ и анчоусовъ, двѣ луковки цибули цѣлкомъ и Чухонскаго масла. Уваривъ этотъ соусъ, выложи на блюдо, посыпь по немъ изрубленныя яица; послѣ положи то, что въ ономъ подавать опредѣлено, и посыпь остатками яичныхъ желтковъ.

Соусъ Англинской другой для поросятъ. Возьми мякишу бѣлаго хлѣба лучшаго, смочи бульїономъ, положи коринки и перцу; вари на маломъ огнѣ; когда раскипитъ, подавай въ особливой соусницѣ.

Таковой же соусъ дѣлаютъ къ рябцамъ, но безъ коринки; а кладутъ въ него соль, масло коровье и луковицу, натыканную гвоздикою.

Соусъ анчоусной. Вымывъ анчоусовъ, обери мясо съ костей, изруби оное и положи въ кострюлю съ тонимъ

Digitized by Google

кимъ кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, солью и пѣрцомъ. Взогрѣй, приправь, естьли угодно, лимоннымъ сокомъ. — Этотъ соусъ идетъ къ жареному.

Соусъ асликовой. Положи въ кострюлю по ломтю телятины и ветчины, чесноку, эшалоту, пучокъ травъ, гвоздики, кишнецу, мушкатнаго цвѣту, инбирю, корицы, не много мяты, масла Прованскаго, лимону ломтиками, рюмку вина Шампанскаго, двѣ рюмки бульїону. Увари на маломъ огнѣ. Прибавь рюмку уксусу бѣлаго, не много соли; процѣди по снятіи половины жиру.

Соусъ аше постной. Обжарь въ маломъ дѣлѣ масла коровьяго изрубленныхъ печерицъ, чесноку, съ пучкомъ травъ и гвоздикою. Смочи кулисомъ постнымъ, бульїономъ постнымъ и рюмкою вина бѣлаго. Вари соусъ и сними жирность: когда посгустится, можно подавать. Въ недостаткѣ кулису положи не много соку изъ брезу карпьяго; или сдѣлай легкую подпалку изъ масла коровьяго съ мукою, подбей этимъ соусъ; но въ этомъ случаѣ должно оной больше варить.

Соусъ аше скоромной Положи въ кострюлю ломть ветчины, поотопи и дай оному поприкипѣть къ кострюлѣ. Подбавь кусокъ масла коровьяго, печерицъ изрубленныхъ, счепотку чесноку, пучокъ петрушки и цибули, гвоздики; ужаривай; послѣ смочи бульїономъ и кулисомъ; давъ нѣсколько разъ вскипѣть, сними жиръ и подавай съ чемъ угодно.

Соусъ Бахической. Возьми полбутылки вина Шампанскаго, сахару, корицы; гвоздики, корки въ свѣжаго лимону, мушкатнаго орѣшку и кишнецу. Увари это въ жидковатой соусъ; процѣди сквозь сито. — Подавай съ молодыми зайцами, кроликами и другою дичиною.

Соусъ бекасиной. Возьми внутренности изъ бекасовъ, жареныхъ на вертѣлѣ, съ печенками, кромѣ пупковъ; разошри, приправь солью и перцомъ, смочи не

много

Digitized by Google

много виномъ краснымъ. Изрѣжь въ часточки бекасовъ и вари. Подбей не много кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ. Варить не больше, какъ только взогрѣть. Подавая, выдавить въ него сокъ изъ двухъ померанцовъ.

Соусъ вержюсной. Разотри зеленаго неспѣлаго винограду съ солью и перцомъ; подавай холодной.

Соусъ вержюсной красной. Положи въ кострюлю кулису тонкаго телячьяго и ветчиннаго. Взогрѣвъ, положи въ него растертой неспѣлой виноградъ и подавай горячій.

Соусъ Вестфальской. Кусокъ мякишу Французскаго хлѣба, съ куриное яицо величиною, смочи въ редуктѣ, или бульіонѣ. Возьми столченаго бѣлаго куринаго мяса и два желтка яицъ, сваренныхъ въ густую, луковицу спеченую въ золѣ, два ядра миндалю горькаго, соли и перцу, все столокши и протеревъ сквозь сито. Взогрѣй, не давая кипѣть, и подавай, приправивъ не много пряностьми.

Соусъ ветчинной. Положи въ кострюлю ломть избитой ветчины, поотопи оной надъ жаровнею: когда не много къ кострюлѣ прикипитъ, спрысни мукою нѣсколько и мѣшай безпрестанно; смочи жюсомъ; положи перцу и пучокъ шравъ; вари на маломъ огнѣ. Естьли соусъ будетъ не довольно густъ, прибавь не много кулису телячьяго и ветчиннаго густоватаго; процѣди сквозь сито и подавай ко всякому жареному бѣлому мясу.

Соусъ вина Шамланскаго. Смотри *Окорокъ.*

Соусъ винной. Сотри очищеннаго масла коровьяго съ яичными желтками, крошечкою муки и толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ; разведи это бѣлымъ виномъ, смѣшаннымъ пополамъ съ водою и сахаромъ. Привари въ надлежащую густоту. — Подаютъ соусъ этотъ къ разной свѣжей рыбѣ.

Соусъ винной желтой. Сотри очищеннаго масла коровьяго, не много муки, три или четыре желтка яичныхъ,

Digitized by Google

ныхъ, корки свѣжаго лимону и ломтиками, коринки, мушкатнаго цвѣту и не много сахару; разведи виноградным бѣлымъ виномъ; привари. Естьли не довольно будетъ киселъ, прибавь лимоннаго соку, или уксусу. — Этотъ соусъ идетъ къ буддингамъ, спаржѣ и тому подобному.

Соусъ Голландской. Обвари въ водѣ петрушки, и изрубивъ оную мѣлко, обжаривай въ маслѣ коровьемъ, которагобъ третья доля обвалена была въ мукѣ; смочи добрымъ бульіономъ, лимоннымъ сокомъ; приправь солью, крупнымъ перцомъ и однимъ изрубленнымъ анчоусомъ; поувари.

Соусъ горчишной Смот. въ статьѣ *Сельди.*

Соусъ гусарской. Возьми три ложки бульіону, не много редукту, рюмку вина Шампанскаго, полкорешка селлереи, скрошенной въ кусочки, нѣсколько листковъ эстрагону, два зубка чесноку, тьмину, базилику, лавроваго листу, ломть ветчины, петрушки, цибули, поллимона ломтиками, соли и перцу. Вари все это на маломъ огнѣ, пока соусъ укипитъ; процѣди сквозь сито и подавай какъ соусъ пряной ко всѣмъ пищамъ, къ коимъ онъ приличенъ.

Соусъ гусиныхъ печенокъ. Намочи печенки на ночь въ молокѣ; поутру обошри полотенцемъ и приставь на огонь въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ; когда масло закипитъ, клади печенки, луку, натыканнаго гвоздикою, и дай прѣть полчаса. Послѣ прибавь рюмку вина бѣлаго, или краснаго, мясо обобранное съ четырехъ анчоусовъ, крошекъ бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣту, лимонныхъ корки и соку. Приваривъ, и приправивъ солью и перцомъ, отсылай на столъ.

Соусъ Дамской. Разрѣжь пуларду на четверо. На блюдо положи ломтиковъ ветчины, двѣ печерицы, небольшой пучокъ травъ, два зубка чесноку; обжаривай, пока къ блюду поприкипитъ. Смочи рюмкою вина Шампанскаго и бульіономъ. Вари, сними жиръ, процѣди

Digitized by Google

сквозь сито. Употребляй въ подливку подъ птицъ тонкой, или слегка подбивъ эссенціею ветчинной.

Соусъ дѣвичій. Основаніемъ оному служитъ соусъ Голландской. (См. выше.) Съ онымъ протри сквозь сито рубленаго чесноку и обвареннаго лактуку, и два яичныхъ желтка, въ густую сваренныхъ, все сперва столокши въ иготи. Прибавь хорошій кусокъ Чухонскаго масла и крупно столченаго перцу. Приправь лимоннымъ сокомъ.

Соусъ зеленой. Столки въ иготи молодой ржаной травы, съ коркою бѣлаго хлѣба; протри сквозь сито, приправь солью и перцомъ, смочи не много жюсомъ изъ телятины и уксусомъ; пропусти еще сквозь сито и подавай этотъ соусъ холодной къ молодому барашку.

Соусъ зеленой горячій. Поотопи въ кострюлѣ по ломтю телятины и ветчины; смочи виномъ Шампанскимъ и бульіономъ. Возьми всякихъ травъ, употребляемыхъ въ салаты, столки ихъ съ вѣточками петрушки, протри сквозь сито и сотри съ четырью яичными желтками. Привари, не давая кипѣть, и приправивъ лимоннымъ сокомъ, ко всякимъ мясамъ. Естьли травы очень остры, надобно ихъ обваривать въ кипяткѣ.

Соусъ зеленой густой. Сначала сдѣлай основаніе, какъ дѣлаютъ соусъ Ноевъ, но тонѣе; положи въ кострюлю. Столки сыраго кервелю, выжми сокъ, и съ онымъ разотри два яичныхъ желтка; подбей этимъ соусъ. Таковымъ образомъ можно употреблять сокъ, выжатой изъ эстрагону, петрушки, крессу; а которыя изъ травъ сихъ крѣпки, тѣ обваривать.

Соусъ зеленой щавелевой. Столки въ иготи горсть щавелю, выжми сокъ и процѣди сквозь сито въ кострюлю; положи въ него хорошаго масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, соли и крупно столченаго перцу; привари и подавай къ чему пристойно.

Соусъ

Digitized by Google

Соусъ Иверской бѣлой. Вари рюмку вина Шампанскаго съ зубкомъ чесноку, натыканнымъ гвоздикою, пока укипитъ четвертая доля. Прибавь рюмку редукту, листокъ мяты, нѣсколько листовъ пимпернелю и четыре листка эстрагону. Когда поспѣетъ, прибавь пять, или шесть кусочковъ кожи съ лимону, или бигараду, перцу крупно столченаго и соку, какой случится; не давай послѣ сего кипѣть.

Соусъ Исланской. Положи въ кострюлю два ломтя ветчины, нѣсколько ломтей телятины, по корню пустарнаку и моркови, двѣ луковицы ломтиками; поотопи на огнѣ; смочи бульёномъ и кулисомъ, полбутылкою вина Шампанскаго, или бѣлаго, которое прежде должно взварить особливо; прибавь горстку кишнецу, головку чесноку, пучокъ петрушки и цибули, гвоздики, полистка лавроваго и двѣ ложки масла Прованскаго. Вари этотъ соусъ два, или три часа на самомъ слабомъ огнѣ; сними жиръ и процѣди сквозь сито.

Соусъ Исланской другимъ образомъ. Положи въ кострюлю ломтей телятины отъ задней ноги, ломтей ветчины, два рябца и пучокъ травъ, и ужаривъ слегка, смочи кулисомъ, виномъ Шампанскимъ, двумя ложками масла Прованскаго; приправь солью, перцомъ, не много кишнецомъ и ломтиками лимону. Сваривъ, употребляй къ чему пристойно.

Соусъ Италіанской бѣлой. Обжарь въ маслѣ Прованскомъ петрушки, цибули, эшалоту, печерицъ, трюфелей изрубленныхъ, головку чесноку цѣлкомъ, полиста лавроваго; смочи бульёномъ и редуктомъ; уваривъ сколько угодно густо; снявъ жиръ, прибавь два ломтика лимону, рюмку вина Шампанскаго. — Подаютъ этотъ соусъ къ варенымъ и жаренымъ мясамъ всякимъ.

Digitized by Google

Соусъ Италіанской красной. Оной дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ вышеписанной бѣлой, кромѣ того, что смачивать оной надобно вмѣсто бульіону эссенціею тонкою и виномъ краснымъ.

Соусъ Италіанской постной. Мѣлко изрубленныхъ печерицъ обжарь въ маслѣ Прованскомъ, съ пучкомъ травъ, гвоздикою и зубкомъ чесноку. Смочи рюмкою вина бѣлаго и кулисомъ постнымъ; вмѣсто кулису можно класть сокъ изъ бреза или ѣтюве карпьяго. Процѣдивъ и давъ нѣсколько покипѣть, сними жиръ, вынь пучокъ и подавай съ чемъ надобно.

Соусъ Италіанской скоромной. Поотопи въ кострюлѣ ломть ветчины, и когда поприкипитъ, положи рубленыхъ печерицъ, пучокъ травъ, зубокъ чесноку, нѣсколько гвоздковъ гвоздики и масла Прованскаго. Обжаривъ, смочи рюмкою вина Шампанскаго и кулисомъ. Сними жиръ по нѣсколькихъ вскипѣніяхъ, приправь крупно столченымъ перцомъ и лимоннымъ сокомъ.

Соусъ капорсной. Положи въ кострюлю дробныхъ капорсовъ цѣлкомъ, два вымоченныхъ и изрубленныхъ анчоуса, щепоть муки, хорошаго масла коровьяго, соли, перцу, двѣ луковки цибули и не много воды. Привари, не давая кипѣть, и употребляй, къ чему угодно.

Соусъ капорсной другимъ образомъ. Положи въ кострюлю эссенціи ветчинной, съ изрубленными капорсами крупно; приправь солью и перцомъ; подавай, взогрѣвъ.

Соусъ карьлей. Въ кострюлю положи нѣсколько ломтей телятины и ветчины, три или четыре куска карпя, луковицу, двѣ луковки эшалоту и корень пустарнаку; держи на маломъ огнѣ полчаса, чтобъ прѣло. Тогда смочи стаканомъ бѣлаго вина, двѣ ложки бульіону и столько же кулису; уваривъ на маломъ же огнѣ, сними жиръ, процѣди, приправь солью и перцомъ.

Соусъ

Digitized by Google

Соусъ кислой. Положи въ кострюлю три, или четыре желтка яичныхъ, не много мушкатнаго цвѣту, рюмку уксусу, не много воды, кусокъ масла Чухонскаго, соли и перцу. Вари, безпрестанно мѣшая, чтобъ желтки не сварились. Можно масло обвалять не много въ мукѣ, что лучше воспрепятствуетъ желткамъ свариться. Прибавь анчоуса. — Обливаютъ этимъ соусомъ свѣжую рыбу, окуней и другую; или подаютъ къ оной въ особливой соусницѣ.

Соусъ Королевнѣ. Положи въ кострюлю половину ядерной части отъ задней телячьей ноги, два ломтя ветчины, двѣ луковицы, нѣсколько печерицъ, всѣ скрошивъ жеребейками, и головку чесноку. Обжарь все это съ Прованскимъ масломъ, смочи добрымъ бульономъ, рюмкою вина Шампанскаго, и вари на маломъ огнѣ часъ. Послѣ сними жиръ, выбери телятину и ветчину, положи мякишу бѣлаго хлѣба, смоченнаго въ сливкахъ; протри сквозь сито, подбей не много Чухонскимъ масломъ и сливками. Держи на горячей золѣ, чтобъ не остылъ, до отпусканія.

Соусъ красной. Подпали въ сковородкѣ масла коровьяго, положи въ него петрушки и жарь, пока трава зажарится сухо. Приправь ниточкою уксусу, солью и крупно столченымъ перцомъ.

Соусъ лавровой. Обжарь въ маслѣ Прованскомъ печерицъ цѣлкомъ, петрушки вѣточками, шесть листовъ лавровыхъ и два зубка чесноку. Смочи полрюмкою вина бѣлаго, эссенціею и лимоннымъ сокомъ. — Соусы изъ *розмарину* и *шалфей* дѣлаются также, но вмѣсто эссенціи кладется редуктъ.

Соусъ лимонной. Стереть съ коровьимъ очищеннымъ масломъ не много муки, четыре желтка яичныхъ, корку обтертую съ двухъ или трехъ лимоновъ, и выдавить изъ одного лимону сокъ; разведи, чтобъ не разжидить, бѣлымъ виномъ, смѣшаннымъ пополамъ

Digitized by Google

съ водою, и подсласти сахаромъ. Естьли остроты въ немъ будетъ мало, прибавить лимоннаго соку. — Этотъ соусъ не варятъ, а подаютъ въ подливкѣ подъ языки, цыплятъ, голубятъ и тому подобное.

Соусъ лимонный жёлтый. Оной дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ и вышеписанной лимонной; но прибавляется въ него накрошенныхъ полосками миндальныхъ ядръ, или фисташечныхъ.

Соусъ луковой. Нарѣжь луковицъ ломтиками, упаривай оныя на огнѣ съ жюсомъ телячьимъ, солью и перцомъ. Процѣди этотъ соусъ сквозь сито, сложи въ соусницу, и держи до подаванія на столѣ, чтобъ не простылъ.

Соусъ Манзіанов. Возьми печенокъ рябцовыхъ и отъ жирныхъ куриць, не много говяжьяго мозгу изъ костей, нѣсколько масла коровьяго, печерицъ, петрушки, эшалоту и рокамболю. Столки все, начини этимъ фаршемъ пулярду и жарь на вертѣлѣ. Часть фаршу сего разотри въ кострюлькѣ съ рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками кулису, кусочкомъ масла Чухонскаго; взмѣшай на огнѣ, и подбивъ рюмкою редукту, подавай съ поспѣвшею пулардою.

Соусъ Маротов. Обжарь въ маслѣ Прованскомъ телятины и ветчины накрошенныхъ жеребейками, два зубка чесноку, пучокъ травъ, двѣ печерицы; смочи послѣ эссенціею тонкою и привари. Подавая, положи въ него цѣлкомъ фисташныхъ ядръ и рокамболей, травы цибули обвареной и крупно скрошенной.

Соусъ Мартинов. Основаніе онаго составляетъ редуктъ; положи въ него скрошенныхъ дробныхъ луковокъ бѣлыхъ, фисташекъ, ветчины и моркови жеребейками. Приваривъ, подавай, съ чемъ за благо пристойное усмотришь.

Соусъ масляной. Взять свѣжаго масла, или вымытаго, когда оное солено; половину онаго положишь въ ко-

Digitized by Google

кострюлю, съ двумя или тремя ложками воды и щепотью муки; все это на вольномъ жарку вымѣшать, и ложкою масло встягивать вверьхъ. Послѣ и оставленную половину масла кусочками туда же класть. Когда послѣдній кусочикъ масла разойдется, подавать съ огня, для того что, ослывая, масло створожится и ссядется. — Этотъ соусъ подаютъ къ рыбѣ, а особливо къ трескѣ.

Соусъ монимъ. Въ малое дѣло редукту положи соли и перцу, Чухонскаго масла, не много мѣлко обертой корки съ свѣжаго лимону, корнишоновъ обваренныхъ и пополамъ разрѣзанныхъ; привари и подавай.

Соусъ мушельной. Прежде вылущить мушели, и потомъ изрубить оныя съ луковицами эшалоту. Растереть ложкою Чухонскаго масла кусокъ, съ ложкою муки, туда же вмѣшать рубленыя мушели, положить лавроваго листу, мушкатнаго цвѣту и лимону; взогрѣть, не давая кипѣть, смочить булїономъ и малою долею бѣлаго вина. Можно прибавить въ него и цѣлыхъ мушелей.

Соусъ Нелевъ. Основанїе онаго составляетъ нижеписанной соусъ Ноевъ, и только подбивается бѣлою подбивкою. Послѣ чего служитъ оной къ составленїю разныхъ легкихъ, или тонкихъ соусовъ, зеленыхъ, желтыхъ, бѣлыхъ, красныхъ, Англинскаго, Италїанскаго и прочихъ.

Соусъ нищенской съ водою. Положи въ соусникъ рубленаго эшалоту, съ солью и перцомъ; смочи водою и такъ подавай. — Или: положи въ кострюлю не много воды, соли, крупно столченаго перцу, рубленаго эшалоту, сокъ изъ одного лимону; взогрѣй, не давая кипѣть. — Или: возьми луковицу бѣлую, эшалоту, рокамболю, чесноку; столки все съ малою долею воды, рюмкою вскипяченнаго вина, и съ прибавкою померанцоваго

Digitized by Google

соку. Протри сквозь сито, приправь солью, перцомъ и подавай.

Соусъ нищенской съ Прованскимъ масломъ. Изруби не много петрушки и цибули, положи въ соусницу съ масломъ Прованскимъ, перцомъ, солью и малою долею уксусу; подавай холодной.

Соусъ Ноевъ. Возьми мякоть, или ядерную часть отъ задней ноги телятины, кусокъ ветчины, курицу, или цыпленка, скроши все жеребейками; еще двѣ головки чесноку, три рокамболю, три эшалоту, четыре печерицы, пучокъ травъ, два ломтика лимону. Поотопи въ кострюлѣ на огнѣ, не допуская прижариться; смочи двумя рюмками взваренаго особливо вина Шампанскаго и двумя рюмками бульйону. Увари, сними жиръ и процѣди сквозь сито. — (До сихъ поръ это соусъ Нелевъ.) — Положи въ него не много мѣлко изрубленной петрушки. Подавая, прибавь эстрагону, кервелю, трюфелей, корнишоновъ, эшалоту и желтокъ яица въ густую сваренаго, все мѣлко изрубивъ. Этотъ соусъ идетъ къ домовымъ птицамъ и дичинѣ, то же и къ крупному мясу.

Соусъ Нѣмецкой. Положивъ въ кострюлю ломть ветчины, дай оному поотопиться и прикипѣть ко дну; смочи бульйономъ и кулисомъ; уваривъ, сними жиръ и процѣди сквозь сито. Положи въ него печенокъ птичьихъ и петрушки обваренныхъ; изрубленныхъ капорсовъ и анчоусовъ, двѣ цибули цѣлкомъ и хорошаго масла коровьяго. Увари, но не очень густо. Вынь цибули, приправь не много крупнымъ перцомъ и лимоннымъ сокомъ.

Соусъ Нѣмецкой другой. Обжарь въ маслѣ коровьемъ петрушки, цибули, печерицъ, трюфелей, ломтикъ ветчины изрубленной, зубокъ чесноку, съ прибавкою лавроваго листу и луковицъ ломтиками; смочи бульйономъ и увари. Процѣди сквозь сито, подбей

яич-

Digitized by Google

яичными желтками, положи обваренныхъ фисташечныхъ ядръ и подавай съ цыплятами.

Соусъ оленочной. Перебравъ и очистивъ опенки, изруби оныя съ петрушкою и цибулею; приставь на огонь въ кострюлѣ съ малою долею растопленнаго ветчиннаго сала, смочи жюсомъ и упаривай на маломъ огнѣ. Сними жиръ, подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, приправь солью и перцомъ. Подавай съ огня.

Соусъ перле, или жемчужистой. Возьми столченыхъ рокамболю, чесноку и анчоуса; рюмку уксусу бѣлаго, рюмку вина Шампанскаго, полрюмки масла Прованскаго, сокъ изъ одного лимону, или померанца; вари и упаривай все это. Снявъ съ огня, остуди, процѣди сквозь сито и подавай, приправивъ солью съ крупнымъ перцомъ. Этотъ соусъ хорошъ къ возвышенію вкуса въ простыхъ мясахъ.

Соусъ леченочной. Смотри Манїановъ.

Соусъ печеричной. Оной дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ трюфельной. Смотри ниже.

Соусъ Пимбешевъ. Возьми половину ядерной части отъ задней ноги телячей, ломть ветчины, скроши оныя жеребейками, обжарь въ Прованскомъ маслѣ съ петрушкою, цибулею, чеснокомъ, тремя гвоздками гвоздики, мушкатнымъ орѣхомъ, полистомъ лавровымъ, тремя, или четырью печерицами. Смочи малою долею редукта и булїону; вари на маломъ огнѣ полчаса; сними жиръ и процѣди сквозь сито. Подавая, положи нѣсколько ядръ фисташныхъ, рокамболю цѣлкомъ, съ травою цибули, обваренною и изрубленною.

Соусъ померанцовой постной. Приставь на огонь въ кострюлѣ Чухонскаго масла, съ кожицею и сокомъ изъ двухъ померанцовъ, солью и перцомъ; вари, не давая кипѣть. Въ недостаткѣ кулису постнаго, четвертую долю употребляемаго масла обваляй въ мукѣ; естьли же имѣешь кулисъ, подбей онымъ; смочи жюсомъ

Digitized by Google

постнымъ, прибавь нѣсколько анчоусовъ изрубленныхъ, соли и крупнаго перцу. Приваривъ, подавай.

Соусъ ломеранцовой скоромной. Пообжарь въ кострюлѣ ломть ветчины, смочи не много бульіономъ и кулисомъ; вари на маломъ огнѣ, процѣди сквозь сито, положи въ процѣженное померанцовой кожицы, выдави сокъ изъ двухъ померанцовъ: подавая, прибавь Чухонскаго масла и привари.

Соусъ лоутру проснувшись. Обжарь въ Прованскомъ маслѣ телятины и ветчины, скрошенныхъ жеребейками; прибавь чесноку, рокамболю, эшалоту, пучокъ шравъ, луковицу, нашыканную гвоздикою, мушкатнаго цвѣту, имбирю, корицы, мяты, ломтей лимону, рюмку вина Шампанскаго, хорошаго бульіону, рюмку уксусу бѣлаго: вари на маломъ огнѣ; въ половинѣ варенія прибавь ложку кулису. Сними жиръ и процѣди сквозь сито, когда уварится. Подавай съ дичиною и съ другимъ, къ чему прилично.

Соусъ Принцессинъ. Положи въ кострюлю не много масла коровьяго, ломть ветчины, одинъ листъ лавровой, мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули, трюфелей и печерицъ. Смочи хорошимъ бульіономъ, малою долею редукту, полрюмкою вина Шампанскаго; приправь солью и крупнымъ перцомъ. Вари на маломъ огнѣ полчаса; вынь послѣ ветчину и лавровой листъ; подбей соусъ тремя желтками яичными, разведи малою долею редукша и подавай, съ чемъ опредѣлишь.

Соусъ Провинской. Обжарь въ Прованскомъ маслѣ накрошенныхъ полосками печерицъ, корней петрушки и луковицъ, съ прибавкою трехъ гвоздичекъ, чесноку, малой доли базилику, смочи по томъ рюмкою вина Шампанскаго и начальнымъ соусомъ Ноевымъ. Сними жиръ и подбей яичными желтками. Этотъ соусъ *бѣлой*; а когда надобно *красной*, подбавь кулису, или пуре зеленаго, или инаго чего.

Соусъ

Digitized by Google

Соусъ простой. Отопи въ кострюлѣ ветчины и телятины, смочи рюмкою вина Шампанскаго, бульіономъ и малымъ дѣломъ редукту; вари на маломъ огнѣ. Когда соусъ уваришся, облапшируй въ кипяткѣ всякихъ душистыхъ поваренныхъ травъ, какъ-то: эстрагону, пемпернелю, кервелю, мяты; выложи ихъ въ холодную воду, выжми и столки. Положи въ соусъ и съ онымъ пропусти сквозь сито. Приправь лимоннымъ сокомъ, солью и крупнымъ перцомъ.

Соусъ пряной, или ликанъ. Положи въ кострюлю ломть ветчины, три корня пустарнаку, три, или четыре луковицы, скрошенныхъ полосками, масла коровьяго, пучокъ петрушки и цибули, чесноку, пять или шесть гвоздковъ гвоздики, лавроваго листу. Обжаривай долго на маломъ огнѣ; смочи уксусомъ, кулисомъ и малою долею бульіону. Уваривъ, сними жиръ, процѣди сквозь сито и употребляй.

Соусъ пряной другимъ образомъ. Въ кострюлю влей треть штофа вина бѣлаго, ложку масла Прованскаго и увари половину. Тогда положи не много жюсу, мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули, зубокъ чесноку, крессу, счепотъ эстрагону, кервелю и эшалоту; привари всѣ эти приправы въ соусѣ и подавай.

Соусъ пряной зеленой. Возьми кервелю, крессу, пимпернелю, эстрагону, мяты и цивету, соображаясь силѣ каждой: столки оныя въ иготи, приправь рубленымъ рокамболемъ, масломъ Прованскимъ, солью, крупнымъ перцомъ и ложкою горчицы; вымѣшай все это. Естьли соусъ будетъ густъ, разведи не много водою и подавай холодной въ соусницѣ.

Соусъ, луаврадъ называемой. Положи въ кострюлю уксусу, съ малою долею жюсу телячьяго, цибулями цѣлкомъ, луковицами ломтиками, ломтемъ лимону, перцомъ и солью; вскипятивъ, процѣди сквозь сито и подавай горячій въ соусницѣ.

Соусъ

Digitized by Google

Соусъ равиготной. Отопи въ кострюлѣ ломть ветчины. Когда поприкипитъ, смочи бульіономъ и кулисомъ, вари. Когда соусъ довольно сгустится, процѣди сквозь сито. Положи въ него всякихъ Поваренныхъ травъ обваренныхъ, какъ то: мяты, пемпернели, кервелю, цивету, оленьяго рожка и эстрагону. Прибавь Чухонскаго масла, лимоннаго соку, соли и крупнаго перцу. Привари и употребляй горячій.

Соусъ равиготной другимъ образомъ. Взогрѣй масла Прованскаго, обжарь въ немъ петрушки, цибули, душистыхъ поваренныхъ травъ, головку чесноку; смочи не много жюсомъ и кулисомъ; сними жиръ. Приправь ниточкою уксусу, горчицею, рубленными капорсами и анчоусами, крупнымъ перцомъ и лимоннымъ сокомъ.

Чтобъ снять жирность съ масла Прованскаго, взогрѣваютъ оное въ черепнѣ, зажигаютъ какъ водку и тотчасъ угашаютъ. — Другіе, взогрѣвъ, вливаютъ не много воды холодной и взбиваютъ голичкомъ.

Соусъ равиготной третій. Положи въ кострюлю полторы рюмки вина Шампанскаго, двѣ ложки масла Прованскаго, снявъ съ него жирность, добраго бульіону; увари, чтобъ осталась добрая рюмка; положи рубленыхъ петрушки, цибули и эшалоту, соли и перцу. Прибавь эстрагону и крессу. Привари и подавай съ цыплятами и голубьми жареными, приправивъ лимоннымъ сокомъ: въ этомъ случаѣ называется это блюдо, цыплята, или голуби съ виномъ Шампанскимъ. Можно, подавая, приправлять жюсомъ и кулисомъ; также въ варенїе класть головку чесноку, а подавая чеснокъ, вынимать.

Соусъ раковой. Смотри Буддингъ раковой.

Соусъ ремолядъ, или *ремулядъ.* Изруби мѣлко петрушки, цибули, капорсовъ, анчоусовъ, зубокъ чесноку; положи все въ кострюлю съ ложкою горчицы, солью и крупнымъ перцомъ; разведи масломъ Прованскимъ и уксу-

Digitized by Google

уксусомъ; вымѣшавъ гораздо, подавай холодной въ соусницѣ.

Соусъ ремоладъ горячій. Положи въ кострюлю изрубленныхъ петрушки, цибули, печерицъ и зубокъ чесноку; обжарь съ ложкою Прованскаго масла; смочи послѣ кулисомъ и ниточкою уксусу. По нѣсколькихъ вскипѣніяхъ сними жирность, приправь солью и перцомъ, а предъ сниманіемъ съ огня вмѣшай ложку горчицы, и кипѣть не допускай.

Соусъ Римской. Отопи въ кострюлѣ ломть ветчины и телятины, съ двумя головками чесноку, луковицею, въ ломти изрѣзанною, корнемъ пустарнаку скрошеннымъ и нѣсколькими печерицами. Когда мяса дадутъ свой сокъ, прибавь огня, чтобъ они поприпеклись къ кострюлѣ; смочи доброю рюмкою вина Шампанскаго и двумя ложками масла Прованскаго. Вари на маломъ огнѣ часъ. Послѣ, процѣдивъ сквозь сито, прибавь масла коровьяго, соли, крупностолченаго перцу, петрушки обвареной и изрубленной. Привари и приправь лимоннымъ сокомъ.

Соусъ Робертовъ. Обжарь луку скрошеннаго жеребейками въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, или коровьемъ маслѣ. Когда лукъ пожелтѣетъ, смочи жюсомъ и бѣлымъ кулисомъ телячьимъ, и приправь солью съ перцомъ. Сними жиръ, подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, и положи не много горчицы. Привари и подавай. Для тѣхъ, кои не жалуютъ луку, соусъ надобно процѣживать, и тогда уже класть горчицу.

Соусъ Робертовъ постной. Обжаривъ румяно луку въ маслѣ коровьемъ, смочи кулисомъ постнымъ. Вари, сними жиръ, приправь вкусно, и предъ подаваніемъ положи въ соусъ горчицы. Въ недостаткѣ кулису подпали муки, смочи ухою, виномъ краснымъ, прибавь пучокъ травъ, нѣсколько гвоздковъ гвоздики, зубокъ чесноку; а впрочемъ поступи по вышесказанному.

Соусъ

Digitized by Google

Соусъ садовничій. Устели кострюлю ломтями телятины и ветчины, морковью, пустарнакомъ, двумя зубками чесноку, пучкомъ травъ душистыхъ, петрушкою и цыбулею; ужаривъ, смочи двумя рюмками вина Шампанскаго, двумя ложками масла Прованскаго и добрымъ бульіономъ. Вари на маломъ огнѣ часъ; сними жиръ и процѣди сквозь сито; приправь солью, крупнымъ перцомъ, кускомъ хорошаго масла коровьяго, обваренною и изрубленною петрушкою. Привари, приправь лимоннымъ сокомъ и подавай съ чемъ угодно.

Соусъ салядной. См. Салады и Ремуладъ.

Соусъ Сенклудской. Обвари въ кипяткѣ горсть петрушки и двѣ горсти лактуку. Выложи въ холодную воду, выжми чисто и столки; вари съ бульіономъ и малою долею редукту, съ прибавкою головки чесноку; процѣди въ особливую кострюлю сквозь сито, прибавь добраго масла коровьяго, четыре яичныхъ въ густую сваренныхъ и изрубленныхъ желтка. Вари, не давая кипѣть, а подавая, приправь лимоннымъ сокомъ.

Соусъ сладкой. Положи въ кострюлю два стакана вина краснаго, кусокъ сахару и корицы; вари этотъ соусъ, пока укипитъ треть, и подавай въ особливой соусницѣ.

Соусъ, слоновая кость называемой. Обжарь въ Прованскомъ маслѣ и растопленномъ ветчинномъ салѣ ломтей телятины и ветчины, луку накрошеннаго ломтиками, головку чесноку, четыре печерицы; все это смочи виномъ Шампанскимъ и бульіономъ. Положи въ него размоченнаго въ сливкахъ мякишу бѣлаго хлѣба и не много взваренныхъ сливокъ. Вари; когда телятина и ветчина сварятся, вынь оныя: оставшее процѣди сквозь сито, протирая притомъ четыре желтка яицъ, сваренныхъ въ густую. Этотъ соусъ можно подавать съ цыплятами и другимъ, какимъ угодно мясомъ.

Соусъ

Digitized by Google

Соусъ соку эшалотнаго. Изруби эшалоту, приставь въ кострюлѣ съ жюсомъ изъ баранины, или телятины, солью и перцомъ. Приваривъ, подавай съ бараниною, или птицами.

Соусъ спинатной. Смотри Спинатъ.

Соусъ Султанской. Влей въ кострюлю бульіону, стаканъ бѣлаго вина, положи два ломтика лимону, обрѣзавъ кожу, два гвоздка гвоздики, головку чесноку, полліста лавроваго, петрушки, цибули, луку и корешекъ пустарнаку; вари на маломъ огнѣ полтора часа; послѣ чего процѣди сквозь сито. Приправь солью и крупнымъ перцомъ; разотри одинъ въ густую свареной яичной желтокъ и положи счепоть обваренной и мѣлко изрубленной петрушки.

Соусъ съ рубленымя яицами. Взявъ тонкой эссенціи ветчинной, положи въ кострюлю съ четырью яичными желтками, въ густую сваренными и мѣлко изрубленными; прибавь Чухонскаго масла, сокъ изъ одного лимону, не много крупнаго перцу. Приваривъ, подавай съ чемъ угодно.

Соусъ съ трескою. Обжарь въ маслѣ коровьемъ печеницъ, изрѣзанныхъ полосками, съ пучкомъ травъ и двумя головками чесноку; приправь счепотью муки, разведенной стаканомъ сметаны; вари, безпрестанно мѣшая, пока соусъ поспѣетъ, и процѣди сквозь сито. Подавай съ отваренною и крошеною трескою. Можно оной подавать и со всякими вещами, полосками скрошенными.

Соусъ травъ душистыхъ. Положи въ кострюлю двѣ рюмки вина Шампанскаго, не много масла Прованскаго, ломтикъ лимону и пучокъ поваренныхъ душистыхъ травъ; вари на горячей золѣ; когда повыкипитъ, влей двѣ ложки редуктy и примѣшай счепоть обвареной и крупно изрубленной петрушки.

Соусъ трюфельной. Облупивъ кожу съ трюфелей, обмой и изруби оные; положи въ кострюлю съ тонкимъ

кимъ кулисомъ изъ телятины и ветчины, перцомъ и солью. Взогрѣй, чтобъ не много уварилось, и подавай съ жаренымъ. — Соусъ съ печерицами дѣлается также.

Соусъ устричной. Вылущивъ устрицы изъ черепковъ, положи въ кострюлю съ малою долею воды, и дай однажды вскипѣть; послѣ положи кусокъ Чухонскаго масла, стертаго съ ложкою муки и ложкою печеричнаго порошку, и лимоннаго соку. Смочить устричною водою, или бѣлымъ виномъ, разведеннымъ пополамъ водою, и приправить мушкатнымъ цвѣтомъ. Варенїе сего соусу должно производить не давая кипѣть. Оной можетъ годится ко всему и въ смачиванїе пастетовъ.

Соусъ утиной. Возьми жюсу телячьяго, приправь солью и перцомъ; выдави въ это сокъ изъ двухъ померанцовъ. Этотъ соусъ подавай съ утками и нырками.

Соусъ фенхельной съ зеленою смородиною. Распусти въ кострюлѣ не много масла коровьяго, брось въ него счепоть муки и подпали: тогда прибавь не много рубленой цибули. Смочи ухою рыбьею, приправь солью и перцомъ. Когда закипитъ, положи счепоть фенхелю и ягодъ зеленой смородины; привари, чтобъ разопрѣло, и подбей кулисомъ.

Соусъ Царицынъ. Сдѣлай нарочно эссенцїю красноватую; положи Чухонскаго масла, коринки, долгаго перцу, конфированнаго въ уксусѣ, корнишоновъ и два ломтя свѣжаго лимону. Взогрѣй и обливай онымъ что угодно. — Этотъ соусъ можно дѣлать и бѣлой, употребляя вмѣсто эссенцїи редуктъ и меньше масла.

Соусъ цибульной. Перебравъ цибулю, изруби, обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, приправь солью и перцомъ; смочи жюсомъ и привари крошечку. Подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, еще привари и подавай горячїй.

Соусъ ши. Чухонскаго масла подпали съ мукою, положи въ него крошенаго эшалоту, лимонной корки, ла-

Digitized by Google

лавроваго листу, базилику, петрушки и цибули; ужаривъ, смочи жюсомъ; а уваривъ, приправь лимоннымъ сокомъ.

Соусъ шоколадной. Положи въ кострюлю кусокъ масла Чухонскаго, четыре яичныхъ желтка; четверть фунта стертаго шоколаду; сотри это на огнѣ, чтобъ гораздо соединилось; разведи бѣлымъ виномъ, смѣшаннымъ съ водою. Этотъ соусъ подаютъ съ цыплятами, голубятами и тому подобнымъ.

Соусы Австрійскіе. Смотри въ Поварнѣ Австрійской статью *Соусы.*

Соусы Богемскіе и Саксонскіе. Смотри тамъ же.

Соусы Мѣщанскіе. Смотри въ Поварнѣ Мѣщанской Главу XV. Оные слѣдующіе:

1) Соусъ къ баранинѣ.
2) — смѣшанной.
3) — сборной.
4) — бѣлой скоромной и постной.
5) — съ вержюсомъ.
6) — Провинціальной.
7) — Робертовъ по Мѣщански.
8) — сметанной.
9) — Маркизинъ.
10) — петиметръ.
11) — Бахической.
12) — равиготной.
13) — Испанской.
14) — Султанской.
15) — Нѣмецкой.
16) — Англинской.
17) Соусъ бѣлой съ капорсами.
18) — Мѣщанской.
19) — съ карьемъ.
20) — Италіанской.
21) — съ яицами.
22) — пряной.
23) — пряной же.
24) — — холодной.
25) — Королевинъ.
26) — Провинціальной другимъ образомъ.
27) — съ померандовымъ сокомъ.
28) — съ анчоусами.
29) — съ рокамболемъ.
30) — ремолядъ.
31) — пуавралъ.

Соусы новые. Смотри въ Поварнѣ Новой Главу 17. Оные слѣдующіе:

Соусы скоромные:

Соусъ вина Шампанскаго.
— гусарской.
Соусъ Принцессинъ.
— Пимбешевъ.

Digitized by Google

Соусъ Королевинъ.
— поутру проснувшись.
— синопль.
— Польской.
Соусъ Султанской.
— Римской.
— Садовничій.

Соусы постные.

Соусъ равиготной съ анчоусами.
— равиготной натурально.
— ремуладъ горячій.
— ягнячій.
Соусъ кислой для рыбы.
— петрушечной.
— монимъ.
— Сен-Клудской.
— зеленой Италіанской.
— Провинціальной.

Замѣчаніе Медицинское.

Естьли бы кромѣ однѣхъ пряныхъ приправъ не было въ нихъ другихъ неудобствъ, не-чѣмъ бы оныхъ опорочивать; но онѣ побуждаютъ позывъ на ѣду и принуждаютъ съѣдать больше надлежащаго. Всякому, любящему свое здоровье, совѣтую соусы употреблять съ умѣренностію; а особливо содержащіе въ себѣ подмѣси щекотящія и горячащія.

СОЦИЗЫ, или СОСИСКИ. (С. *Повар.*) Приготовленіе, состоящее изъ рубленыхъ мясъ, съ солью и пряностьми, начиняемое въ кишки тѣмъ же образомъ, какъ *калбасы*. Смотри это слово.

Сосиски малыя какъ дѣлать? Возьми жирной свинины, изруби оную, прибавь рубленыхъ же петрушки и цибули, приправь солью и пряными корнями, начини этимъ тонкія телячьи, или свиныя кишки, разрѣзавъ оныя въ куски желаемой длины. Особливой вкусъ можно придавать сосискамъ подбавкою въ начинку рубленыхъ трюфелей, или шалоту, чесноку и тому подобнаго.

Или: взять хорошаго свинаго мяса, по равной долѣ любовины и сала; кожу и жилки снять и очистить; мясо и сало сперва дробно скрошить, а по томъ мѣлко изрубить, чтобъ было какъ тѣсто. Положить въ оное соли, мѣлко изрубленной корки свѣжаго лимону, толченыхъ

Digitized by Google

ныхъ гвоздики, мушкатнаго цвѣту и кардамону; смочить слегка бѣлымъ виномъ, и вымѣшать. Кишки бараньи надлежащимъ образомъ вычистить, вымыть, и въ куски желаемой длины разрѣзавъ, впускать въ нихъ начинку способомъ шприца, или той формы, которою узлы пирожное выпускаютъ.

Сосиски малыя Французскія какъ дѣлать? Оныя дѣлаются тѣмъ же образомъ, какъ и вышеписанныя, кромѣ, что прибавляется въ нихъ мякишу бѣлаго хлѣба, въ сливкахъ варенаго, до тѣхъ поръ, какъ сливки всѣ выкипятъ. Приправляются анисомъ и другими пряностьми и приправами.

О большихъ сосискахъ.

Оныя дѣлаются также изъ мясъ рубленыхъ съ приправами; но начиниваютъ оными большія кишки свиныя и другія. Изъ нижеписанныхъ примѣровъ можно научиться способу дѣланія оныхъ.

Сосиски большія Булонскія. Возьми свинины, любовины и сала; изруби: на семь фунтовъ сего положи фунтъ съ четвертью соли, 32 золотника перцу цѣлкомъ, полштофа вина бѣлаго и фунтъ съ четвертью свиной крови. Смѣшавъ все это, начинивай кишки, обвернувъ оныя салфеткою, чтобы отъ набиванія не прорвались. Начинивая, перевязывай на таковомъ разстояніи, каковой длины надобны сосиски; засуши на воздухѣ, или въ дыму. Когда высохнутъ, разрѣжь оныя по перевязкамъ. Вытри сухо, смажь Прованскимъ масломъ, склади для сохраненія въ муравленой горшокъ и накрой плотно.

Сосиски большія Королевскія. Возьми мяса рябцовъ, пулярднаго и каплунья сыраго, не много ветчины сырой, телятины отъ задней ноги и сала; петрушки, цибули, печеницъ, трюфелей, соли, перцу и другихъ пряностей, счелотку рубленаго чесноку, два яица цѣлыхъ, три, или четыре желтка, не много свѣжей сметаны; все изруби мѣлко и смѣшай. Свалай этотъ

Digitized by Google

фаршъ въ большіе куски; а чтобы оной при варенїи не разгалился, нарѣжь телятины самыми тонкими ломтями, разбей оные на столѣ обухомъ ножа и обверни оными фаршъ, выдѣланной подобіемъ колбасы, которому толщиною должно быть по крайней мѣрѣ въ руку. Устели кострюлю ломтями говядины и ветчиннаго сала, положи на нихъ сосиски, опутавъ нитками, накрой тѣми же ломтями. Упаривай, накрывъ кострюлю, на маломъ огнѣ часовъ восемь или десять. Когда поспѣютъ, снявъ съ огня, остуди, не вынимая изъ кострюли; сними жиръ и мясо съ сосисокъ, остерегаясь разломить оныя. Изрѣжь въ кружки и подавай на блюдѣ холодныя.

Сосиски большія съ ветриною. Возьми шестнатцать фунтовъ мяса дикой свиньи, смочи виномъ мушкательнымъ, оберни полотенцемъ, положи между двухъ досточекъ подъ тяжелой гнетъ. Чрезъ два дни вынувъ, изруби оное, съ прибавкою восьми фунтовъ подчеревочнаго сала; приправь осмью золотниками толченыхъ мушкатнаго цвѣту, осмью же золотниками гвоздики и фунтомъ соли. Смочи это крошево виномъ мушкатнымъ на ночвахъ и оставь на двѣнатцать часовъ. Прибавь не много селитры, чтобъ покраснѣло. Изрѣжь уши полосками и смѣшай съ прочимъ. Начини этимъ самыя толстыя, надлежащимъ образомъ вычищенныя свиныя кишки; вывесь на два дни, чтобъ осякли; а по томъ копти, пока высохнутъ. — Сосиски изъ мяса домовыхъ свиней дѣлаютъ тѣмъ же образомъ.

О приготовленїяхъ изъ малыхъ сосисокъ.

Сосиски въ мателотѣ. Свари луку, смочи послѣ виномъ краснымъ, не много водою, положи соли, перцу, лавроваго листу и сосиски; вари. Когда станутъ поспѣвать, брось рубленныхъ счепоть капорсовъ, одного анчоуса, нѣсколько корокъ бѣлаго хлѣба и крошечку уксусу подпустивъ, увари, чтобъ соку гораздо повыкипѣло.

Сосис-

Digitized by Google

Сосиски съ виномъ Шампанскимъ. Свари сосиски въ легкомъ брезѣ, смочи масломъ Прованскимъ и виномъ Шампанскимъ, слегка приправь пряностьми и упаривай на маломъ огнѣ. Сосиски вынь, чтобы осякли; а соусъ увари гуще, прибавь не много бѣлаго кулису шелячьяго; сними жиръ и подавай съ сосисками, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Сосиски съ калустою. Разрѣжь кочень капусты на четверо, перебери, вымой и обвари до полуспѣла въ кипяткѣ. Выложи въ холодную воду; а изъ оной вынувъ, дай осякнуть. Послѣ сего скроши въ полоски. Въ кострюлю положи ломть ветчины, дай оному поотопиться и прикипѣть ко дну; тогда положи капусту и растопленнаго ветчиннаго сала; смочи жюсомъ и бульёномъ, приправь солью и перцомъ, и вари. Подбавь кулису, вымѣшай, и приваривъ, сними жиръ и вынь ветчину. Выложи капусту на блюдо; а на оной подавай жареныя сосиски.

Сосиски съ пармезаномъ. Обвари сосиски въ кипяткѣ; а по томъ положи въ эссенцію ветчинную и дай напитываться на горячей золѣ. Сдѣлай легкой гратинъ изъ эссенціи той же, угущенной на блюдѣ. Положи на оной сосиски, посыпь пармезаномъ, смачивая сокомъ изъ кострюли, въ которой были сосиски. Зарумянь въ печи и подавай. Можно между сосисокъ положить и трюфелей.

Социски съ рябцами. Оныя дѣлаются изъ мяса жареныхъ рябцовъ, изрубленнаго съ прибавкою свинаго подчеревка и приправами тѣми, какъ сказано въ калбасахъ. Смотри *Калбасы.*

Сосиски съ свининою. Оныя дѣлаются по вышесказанному сначала этой Статьи; или таковымъ образомъ: возьми свинины отъ лучшихъ мѣстъ, на примѣръ отъ филейныхъ частей, и равную мѣру подчеревочнаго сала. Къ умноженію вкуса можно прибавить куриныхъ пупковъ и не много телятины. Изруби все

Digitized by Google

это мѣлко съ прибавкою эшалоту, соли, разныхъ пряностей и душистыхъ травъ. Начини этимъ кишки свиныя, или бараньи, и перевяжи мѣрою таковою, какъ длиннымъ быть сосискамъ. Оныя жарятъ на рашпарѣ, подложивъ бумагу. Подаютъ также, задержавъ въ брезѣ съ саломъ и виномъ, въ числѣ орсдевровъ, и къ гарнированію блюдъ употребляя.

Сосиски съ телятиною. Оныя дѣлаютъ тѣмъ же образомъ, какъ и предшедшія; но вмѣсто свинины употребляютъ телятину отъ задней ноги съ тѣми же приправами. Подаютъ ихъ также, или кому угодно съ горчицею.

Сосиски съ трюфелями. Возьми сосисокъ, сдѣланныхъ съ телятиною. Кострюлю уложи ломтями ветчиннаго сала, на оное положи слой трюфелей, послѣ сосиски, опять слой трюфелей, и накрой ломтями сала. Приправь слегка солью и перцомъ; задержи на горячей золѣ, накрывъ кострюлю. Вынь сосиски и трюфели, оботри и положи на блюдо. Изъ кострюли выбери сало, сними съ соку жиръ, подбавь бѣлаго кулису телячьяго, и обливъ этимъ сосиски, подавай въ числѣ орсдевровъ.

СОЧЕВИЦА; или ЧЕЧЕВИЦА. (*С. Повар.*) Родъ гороху, зерна имѣющаго круглоплоскія. Два оной рода, крупная и дробная; обѣ употребляются въ Поварнѣ. Дробную сочевицу употребляютъ для кулису, по тому, что бываетъ оной изъ ней цвѣтнѣе.

Сочевица, кулисъ изъ оной. Перебравъ и вымывъ оную, вари въ бульйонѣ мясномъ, или постномъ, въ разсужденіи стола, для котораго употреблять кулисъ. Разваривъ, протри сквозь сито, смачивая бульйономъ, въ которомъ варилась, и подавай вмѣсто похлебки.

Сочевица, кулисъ изъ оной другимъ образомъ. Возьми корокъ бѣлаго хлѣба, моркови, пустарнаку, корней петрушки, луковицъ, накрошенныхъ кружечками; обжарь

это

это въ маслѣ Прованскомъ, или коровьемъ разгорячennомъ. Естьли дѣлаешь кулисъ скоромной, прибавь ветчиннаго растопленнаго и до красна подпаленнаго сала, положи сочевицу разваренную и не много бульїону, приправь солью и перцомъ, прибавь лимону ломтиками. Давъ нѣсколько разъ вскипѣть, протри сквозь сито. Этотъ кулисъ употребляется въ приправу суповъ сочевичнаго, съ бѣлымъ хлѣбомъ начиненнымъ сочевицею, къ щукѣ съ сочевицею и во многія другія блюда.

Сочевица, кулисъ изъ оной постной. Положи въ кострюлю не много масла коровьяго съ лукомъ, нарѣзаннымъ ломтиками, морковью и пустарнакомъ, и обжарь до красна; смочи ухою, приправь двумя, или тремя гвоздками гвоздики, малою долею базилику, петрушкою и цибулею цѣлкомъ, двумя головками рокамболю, и нѣсколькими печерицами и корками бѣлаго хлѣба; упаривай все это. Разваренную сочевицу разотри въ постномъ бульїонѣ, положи въ кулисъ, повари и пропусти все сквозь сито.

Сочевица, супъ изъ ней. Перебравъ и ополоснувъ сочевицу, развари мягко въ рѣчной водѣ. Половину разваренной сочевицы разотри ложкою и пропусти сквозь сито, поливая мяснымъ бульїономъ. Въ протертое положи остальную половину разваренной сочевицы цѣлкомъ, присоли и приправь перцомъ. Можно подавать этотъ супъ одинъ, или съ рѣшетными сухарями, обжаренными въ ветчинномъ салѣ; или съ чиненымъ карьпемъ, приготовленнымъ таковымъ образомъ: выбравъ средняго росту карьпя, ощелушить и вымыть; по спинѣ отъ головы до хвоста разрѣзать, кожу снять, голову и хвостъ отрѣзать отъ кости; но такъ, чтобъ оныя на кожѣ держались. Мясо съ костей обобравъ, изрубить съ лукомъ, петрушкою и лимонною коркою; замѣсить на четырехъ, или пяти яицахъ взболтанныхъ мутовкою, прибавить тертаго масла коровьяго не много, также бѣлаго хлѣба мякишу, въ сливкахъ смоченнаго, смѣшать,

Digitized by Google

и присоливъ, начинить этимъ кожу; справивъ въ прежній видъ, зашить, обжарить въ маслѣ, обваляв въ крошкахъ бѣлаго хлѣба. Таковымъ же образомъ можно въ этомъ супѣ подавать чиненую щуку, угря и другихъ рыбъ.

Сочевица, супъ изъ оной постной. Отвари вышеписаннымъ образомъ сочевицу съ корнями и бульёномъ постнымъ, и сдѣлай супъ по вышесказанному. Положи въ чашу бѣлой хлѣбъ, начиненной тѣльнымъ рыбнымъ, и вылей на очную супъ.

Сочевица съ саломъ ветчиннымъ. Разваривъ сочевицу въ рѣчной водѣ мягко, отваръ съ ней слей, положи коровьяго масла, обжаривай съ прибавкою рубленаго луку, смочи не много бульёномъ. Увари до сгущенія; а подавая въ соусникѣ, положи сверьху ломтиковъ ветчиннаго сала.

Впрочемъ разваренную сочевицу приготовляютъ по сказанному о Турецкихъ бобахъ бѣлыхъ. Смотри *Бобы*.

Замѣчаніе Медицинское.

Сочевица хорошаго роду, и порядочно сваренная, составляетъ пищу мягчащую, питательную и слегка согрѣвающую. Мало людей, имѣющихъ желудокъ столько слабой, которымъ бы нужно было отъ оной воздерживаться; а особливо, когда оная по свареніи протерта сквозь сито.

СПАРЖА. (С. *Повар.*) Растѣніе довольно знакомое, водимое въ огородѣ поваренномъ. Лучшая спаржа бываетъ воздушная, то есть, когда оная сама собою отъ теплоты воздуха выходитъ зеленая; теплотою же навозною выгнанная бываетъ бѣла и не такова вкусна. Растѣніе это въ степныхъ мѣстахъ Россіи растетъ само собою. По пересадкѣ въ навозныя гряды можно сію дикую спаржу довести до великой толщины.

Срѣзанную спаржу надобно обравнять и твердое снизу обрѣзать. Отваривать въ водѣ съ солью. Должно на-

Digitized by Google

наблюдать, чтобъ оную не переварить: ибо отъ того теряетъ она вкусъ свой. Подаютъ оную съ соусомъ бѣлымъ, или съ соусомъ масляннымъ, дѣлаемымъ такимъ образомъ: возьми хорошей мясной эссенціи, положи въ нее кусокъ масла коровьяго и вари, не давая кипѣть; подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ. — Можно въ постъ подавать къ ней соусъ саладной. См. *Салады.*

Спаржа беньетами. Очистивъ оную обыкновеннымъ образомъ, приставить въ водѣ, и когда разъ вскипитъ, вынуть вонъ. Сдѣлать жидкое тѣсто изъ муки на молокѣ и яицахъ, съ прибавкою ложки столовой растопленнаго коровьяго масла: въ оное спаржу по самое твердое обмочая, обжаривать въ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

Спаржа въ сметанѣ. Скрошивъ оную въ кусочки, обварить въ кипяткѣ; послѣ обжаривать въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ; а по томъ влить молока и сметаны, положить соли, перцу и поваренныхъ травъ. Когда поспѣетъ, подбить двумя яичными желтками, растертыми съ сметаною.

Спаржа конфированная. Выбери самой молодой спаржи, обрѣжь у ней бѣлое, что бываетъ къ корню; а по томъ скроши въ кусочки. Должно имѣть соли и гвоздики крупно столченой; посыпь оными дно въ муравленомъ горшкѣ; на это наклади нѣсколько слоевъ спаржи и пересыпь опять солью съ гвоздикою; такъ продолжай, пока горшокъ наполнишь. Налей хорошимъ уксусомъ и завяжи плотно. Къ употребленію всегда вынимай серебряною ложкою; а рукою отнюдь не трогай, для того что спаржа отъ сего навѣрное испортится. Смотри *Конфированіе.*

Спаржа, рагу изъ оной. Мягкое къ верьху спаржи бывающее изрѣзать въ кусочки и отварить въ водѣ. Морковь молодой изрѣзать въ такіе же кусочки, и также въ водѣ отварить. Сдѣлать соусъ изъ куска масла обваляннаго въ мукѣ, съ рубленою петрушкою,

Digitized by Google

луковицами цѣлыми, кусочкомъ сахару и водою; въ ономъ приварить спаржу и морковь.

Спаржа горохомъ. Спаржу изрѣзавъ дробно, какъ горохъ, отварить въ водѣ; а давъ осякнуть, обжарить оную въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ, петрушкою и цибулею. Когда сокъ въ кострюлѣ почти выкипитъ, положить не много сахару и соли, подбить двумя яичными желтками съ сметаною, и приваривъ, не давая кипѣть, подавать.

Спаржа съ жюсомъ. Изломавъ оную въ куски, обжарить въ растопленномъ ветчинномъ салѣ съ мѣлко изрубленными петрушкою и кервелемъ, солью, перцомъ бѣлымъ и мушкатнымъ орѣхомъ; смочи мяснымъ отваромъ и вари на маломъ огнѣ. Сними жиръ и подавай съ жюсомъ бараньимъ и лимоннымъ сокомъ.

Спаржа съ яичницею. Обжарить оную въ салѣ по вышесказанному, и когда поспѣетъ, подбить сметаною. Вылить въ это яицъ взбитыхъ ложкою, смѣшать, и съ прибавкою хорошаго масла коровьяго сдѣлать обыкновенную яичницу. Подавать съ огня.

Замѣчаніе Медицинское.

Спаржа пища очень здоровая, мало питательная, но прохладительная, сочная, отверзающая утробу, способствующая пищеваренію, удобная утолять остроту соковъ, а особливо желчи. Могутъ оную кушать и люди, имѣющіе желудокъ очень слабой.

СПИНАГЪ, или ШПИНАГЪ. (С. *Повар.*) Растѣніе поваренаго огорода, весьма употребительное въ Поварнѣ, прохладительное, изъ всѣхъ зеленей здоровѣйшее, и которое можно употреблять людямъ всякаго сложенія и при всякихъ обстоятельствахъ.

Обыкновенное приготовленіе онаго слѣдующее: обваривъ оной слегка въ кипяткѣ, дай осякнуть, и изрубить мѣлко; обжарить въ кострюлѣ съ свѣжимъ коровьимъ масломъ, солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣхомъ,

Digitized by Google

жомъ, малою долею пуре (см. *Кисель*), или еще лучше подбить густыми сливками; варить до сгущенія. Вмѣсто масла можно подбавлять растопленнаго ветчиннаго сала.

Или: отопить въ кострюлѣ ломть ветчины; когда оной поприкипитъ, положить довольно свѣжаго масла коровьяго и спинатъ обваренной въ водѣ; обжаривъ оной, смочить жюсомъ и кулисомъ. Когда уварится, подавай на томъ спинатѣ какое угодно мясо въ антре. Естьли же подавать въ антреме, класть на оной куски бѣлаго хлѣба, обжаренные въ маслѣ.

Спинатъ въ тортѣ. Окунувъ оной въ кипятокъ, выложить осякнуть; а по томъ столочь въ иготи съ коркою лимонною, вареною въ сахарѣ, и съ прибавкою мѣлкаго сахару, масла коровьяго и крошечки соли. Сдѣлай въ тортной сковородѣ поддонокъ изъ слоенаго тѣста, наложи въ него приготовленной спинатъ, закрой по обыкновенному и посади въ печь. Когда поспѣетъ, посыпь сахаромъ и заглассируй раскаленною лопаткою.

Спинатъ, похлебка изъ онаго. Положи въ горшокъ спинату, ополосни водою, слей, налей свѣжей воды, прибавь масла коровьяго, соли, малой пучокъ маіорану и мяты, луковицъ натыканныхъ гвоздикою; вари, и когда будетъ въ половину спѣлости, прибавь сахару, горсть изюму, корокъ, или сухарей бѣлаго хлѣба. Доверши варенїе и подавай.

Спинатъ, рисоли изъ него. Сдѣлай изъ спинату фаршъ по сказанному ниже о спинатѣ съ сметаною; но только съ прибавкою двухъ бисквитовъ изъ горькаго миндалю. Сдѣлай поддонокъ изъ слоенаго тѣста, разрѣжь оной въ малые кусочки, на каждой положи сего фаршу величиною въ небольшой Грецкой орѣхъ; накрой крышечками изъ того же тѣста, слѣпи взбитымъ бѣлкомъ; обжарь румяно въ маслѣ свѣжемъ коровьемъ. Когда осякнутъ, посыпь сахаромъ и глассируй раскаленною лопаткою.

Спи-

Digitized by Google

Спинатъ, струдели изъ онаго. Спинатъ перебравъ, ополоснувъ, отваривъ мягко, изруби очень дробно; обжарь въ кострюлѣ въ маслѣ коровьемъ съ кускомъ сахару; всыпь ложку муки и разведи сметаною; но не жидко; провари, прибавь говяжьяго мозгу изъ костей, столокши оной съ нѣсколькими ядрами горькаго миндалю и лимонною коркою. Вымѣшавъ, посыпь на столѣ муки, выложи на оную спинатъ, расправь лепешкою, и когда остынетъ, разрѣжь въ куски, округли подобіемъ калбасъ, обваляй въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, смѣшанномъ съ малою долею муки и сахаромъ; обмокай въ взбитомъ яицѣ и обжаривай въ горячемъ свѣжемъ коровьемъ салѣ.

Спинатъ съ корками. Приготовить спинатъ по сказанному сначала объ обыкновенномъ онаго приготовленіи; но въ приправу прибавь сахару, корки лимонной, два макарона столченыхъ, нѣсколько капель воды померанцовыхъ цвѣтовъ. Подавай съ корками бѣлаго хлѣба, обжареннаго въ маслѣ коровьемъ.

Спинатъ со сметаною. Возьми спинату сваренаго и сухо выжатаго, комъ въ два добрыхъ яица куриныхъ величиною, осьмую долю фунта сладкаго миндалю столченаго, не много свѣжаго лимону, три, или четыре бисквита изъ горькаго миндалю, сахару сколько нужно, два стакана сливокъ, полторы рюмки молока, шесть яичныхъ желтковъ: вымѣшавъ, протри сквозь сито на блюдо; накрой оное кровлею тортной сковороды съ насыпаннымъ жаромъ, и держи, пока этотъ кремъ сядетъ. Подавай горячій, или холодный.

Спинатъ со щавелемъ. Отваривъ оной въ водѣ, дробно изрубить. Щавель мѣлко скрошивъ, обжарить гораздо въ маслѣ коровьемъ, положить туда же спинатъ, посыпать мукою, накапить бульономъ, и присоливъ, доварить. Естьли щавель не дастъ довольной кислоты, приправить лимоннымъ сокомъ.

За-

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Спинатъ растѣніе водяное, малую кислоту имѣющее, мало питательное и легкое для желудка. Частое употребленіе онаго освѣжаетъ, доставляетъ хорошіе соки и отвращаетъ запоры. Пища сія удобна для особъ нѣжныхъ, ведущихъ сидячую жизнь, для дѣтей, стариковъ, выздоравливающихъ и для имѣющихъ желудокъ слабой. Но чтобъ блюдо спинатное было здоровѣе, надобно не класть въ него много масла и соку мяснаго, но сметану.

СПИНКА. (*С. Повар.*) Часть говяжья, лежащая по обѣ стороны хребетной кости, называемая инако *филейная часть.*

Спинка въ брезѣ. Возьми такое мѣсто, изъ котораго бы вышло больше филеекъ. Очисти и нашпекуй крупнымъ шпекомъ, обваляннымъ во всякихъ приправахъ, какъ-то: пряностяхъ, травахъ рубленыхъ, трюфеляхъ и печерицахъ. Положи въ горшокъ размѣрной величинѣ этой части, устлавъ дно онаго ломтями ветчиннаго сала и говядины любовины, толщиною въ палецъ, и избитыми, и положивъ всякихъ поваренныхъ приправъ, не забывъ о луковицахъ, морковѣ, лавровомъ листѣ, лимонѣ, соли и перцѣ. На все это положи спинку, спянувъ ниткою; накрой тѣмъ же, наложи крышку, и замазавъ шовъ, поставь въ печь.

Когда поспѣетъ и по вынутіи осякнетъ, можно подавать оную, подливая подъ нее рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, съ печенками, пѣтушьими гребнями, печерицами, трюфелями и опенками, съ вершками спаржи и донушками артишоковъ; обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ и смочи добрымъ жюсомъ; а наконецъ подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ.

Подаютъ же оную съ соусомъ изъ рубленной ветчины съ петрушкою, цибулею, трюфелями, печерицами и опенками, обжаренными въ растопленномъ ветчин-

Digitized by Google

чинномъ салѣ, смоченными добрымъ жюсомъ и подбитыми вышесказаннымъ кулисомъ.

Спинка жареная. Оная должна быть зажарена румяно и мягко; инако не можетъ она быть вкусна.

Для желающихъ кушать оную больше развареную, надобно оную изрѣзать въ ломти и сдѣлать соусъ изъ малой доли воды, соли, перцу, уксусу и цибули изрубленной; или изъ трехъ, либо четырехъ анчоусовъ изрубленныхъ, съ солью, перцомъ, жюсомъ говяжьимъ и капорсами. Уваривъ въ этомъ соусѣ ломти, подаютъ горячїе.

Можно еще, когда не подавать спинку въ собственномъ ея соку, разнять оную филейками, положить въ кострюлю съ соусомъ капорснымъ, анчоусами, печерицами, зубкомъ чесному изрубленными, обжарить въ маслѣ коровьемъ, и смочить хорошимъ кулисомъ. Снявъ съ соусу жиръ, и приправивъ оной, подавать въ немъ филейки.

Спинка съ кардами. Отварить карды Испанскїя въ водѣ съ малою долею уксусу; очистить и доваривать въ мукѣ, подбитой мукою, съ говяжьимъ саломъ и половиною лимону, изрѣзаннаго въ ломтики. Послѣ дать онымъ осякнуть. Приварить по томъ въ хорошей эссенцїи и подавать съ филейками.

Спинка съ соусомъ Англинскимъ. Зажаривъ спинку на вертелѣ, разрѣзать оную филейками и положить въ соусъ, сдѣланной слѣдующимъ образомъ: изруби двѣ печерицы, обжарь оныя въ маслѣ, и смочивъ кулисомъ, прибавь пучокъ травъ, зубокъ чесноку, и дай вскипѣть нѣсколько разъ. Когда соусъ сварится и жиръ съ него будетъ снятъ, положи въ него капорсовъ и анчоусовъ изрубленныхъ, приправь солью и перцомъ, ниточкою уксусу, взогрѣй въ немъ филейки, не давая кипѣть.

Спинка филейками въ саллико. Оправивъ филейную часть, задержи оную въ березѣ съ ломтями телятины, смочи бульёномъ, разведеннымъ пополамъ виномъ бѣлымъ;

при-

Digitized by Google

прибавь пучокъ травъ, гвоздики, луковицъ, корней поваренныхъ, и приправь брезъ вкусно. Когда поспѣетъ, обтеревъ жиръ, подавать оную съ салпико, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ. Скроши крупными жеребейками печеницъ, телячьяго сладкаго мяса и ветчины, обжарь въ маслѣ коровьемъ съ пучкомъ травъ: когда поукипитъ, смочи хорошимъ бульёномъ и малою долею жюсу; уваривъ, сними жиръ, подбей кулисомъ, прибавь корнишоновъ, обваренныхъ и скрошенныхъ жеребейками. Вылей на филейную часть.

Слинка филейками глассированная. Съ сырой спинки обрѣзать мясо филейками, нашпековать и каждую филейку разнять на двое: варить въ бульёнѣ съ пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины. Кончить по сказанному о фрикандо; а заглассировавъ, подавать съ какимъ угодно рагу.

Слинка филейками миротономъ. Сдѣлать соусъ аше; для онаго изрубивъ печеницъ, обжарить съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ травъ, зубкомъ чесноку, смочить кулисомъ; варить соусъ, и снявъ съ онаго жиръ, выложить на дно блюда, въ которомъ подавать; а на оной укласть филейки, взогрѣть, не давая кипѣть.

Слинка филейками по Исланьски. Филейную часть съ сырой спинки, разрѣзавъ на двое, задержать въ хорошемъ брезѣ, съ полбутылкою вина бѣлаго, бульёномъ, пучкомъ, нѣсколькими корнями, луковицами, ломтями телятины, и приправивъ перцомъ. Когда поспѣетъ, очистивъ отъ жиру, подавать съ соусомъ Испанскимъ.

Слинка филейками съ огурцами. Филейную зажаренную на вертелѣ часть разрѣзать въ ломтики тонкіе. Огурцовъ нарѣзавъ такими же ломтиками, мариновать въ уксусѣ съ солью и перцомъ. Въ кострюлѣ, приставленной на горячую золу, отопить ломть ветчины; огуречные ломтики выдавивъ, положить въ кострюлю къ ветчинѣ, и съ прибавкою масла коровьяго ужарить; смочить жюсомъ и малою долею бульёну; прива-

варить, снять жиръ, положить филейки и взогрѣть; не допуская кипѣть.

Спинка филейками съ селлереею. Взять хорошей бѣлой селлереи и сварить въ хорошемъ брезѣ; вынувъ изъ онаго, приварить въ хорошей эссенціи. Филейную жареную часть изрѣзать въ тонкіе ломтики, приварить съ селлереею, не давая кипѣть; прибавить эшалоту и сокъ изъ одного лимону.

Спинка филейками съ цикоріею. Зажареную на вертѣлѣ филейную часть изрѣзать въ тонкіе ломтики. Цикорію обваривъ въ водѣ, выжать, опутать нитками каждой кустокъ особливо, сварить въ хорошемъ брезѣ; а вынувъ изъ онаго, дать отечь жиру, разнять каждой кустокъ на двое; приварить въ хорошей эссенціи. Положить туда же филейки и много эшалоту: взогрѣть, не давая вскипать; приправить вкусно и подавать съ лимоннымъ сокомъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Спинка составляетъ въ говядинѣ часть самую сочную и питательную, когда не очень пережарена. Удобна оная для людей здоровыхъ, для того что мясо въ ней твердо, и содержитъ сокъ нѣсколько островатой.

СПИРТЫ. *Смотри.* въ статьѣ *Воды* въ отдѣленіи воды благовонныя.

СПРОТТЪ. (С. *Повар.*) Названіе копченыхъ сарделей, привозимыхъ изъ Англіи. Чѣмъ свѣжее оныя, тѣмъ лучше; а въ застарѣлыхъ вкусъ бываетъ крайне не хорошъ.

СТВОЛЫ. (С. *Повар.*) Обыкновенно подъ названіемъ этимъ употребляются молодые стволы лактуку и кардовъ.

Стволы кардовъ въ жюсѣ. Перебравъ оные, и очистивъ отъ листовъ, отварить до половины спѣлости въ водѣ, подбитой мукою, съ коровьимъ масломъ и солью. Вынувъ, дать онымъ осохнуть; послѣ приварить въ кулисѣ

лисѣ тонкомъ телячьемъ и ветчинномъ, на горячей золѣ державъ около часу, чтобъ довольно напиталисъ. Пораздави не много стволы предъ тѣмъ, какъ подавать; прибавь кусочикъ масла коровьяго, обвалянной въ мукѣ, и привари, безпрестанно мѣшая. Приправь уксусомъ и подавай въ числѣ антреме.

Стволы лактуку въ эссенціи. Возьми около тридцати стволовъ лактуку Римскаго, или инаго, ощипи и отвѣдай, нѣтъ ли въ нихъ горечи: ибо таковые для стола негодны. Вари оные въ водѣ; подбитой мукою, съ говяжьимъ саломъ, бульіономъ, ломтемъ лимону свѣжаго и солью. Когда сварятся, выбравъ, оботри, положи въ добрую эссенцію, привари, чтобъ напиталисъ вкусомъ; подавай въ антреме, или употребляй къ гарнированію какихъ угодно блюдъ.

СТЕРЛЯДЬ. (С. *Повар.*) Рыба морей Каспійскаго и Чернаго, обыкновенно входящая въ рѣки, даже до верховья оныхъ, когда не будетъ преграды. Лучшими считаются стерляди, ловимыя въ рѣкахъ Жиздрѣ и Угрѣ; по томъ Волжскія, не взирая на отмѣнную оныхъ жирность. — О приготовленіяхъ оной смотри *въ Поварнѣ Руской* въ отдѣленіи столъ постной; также въ статьѣ *Рыбныя лищи.*

СТОЛЪ. (С. *Повар.*) Въ простомъ понятіи значитъ доски сколоченныя, поддерживаемыя особливо связанными ножками, или утверждаемыя на козлахъ, покрываемыя скатертью для кушанія, на которомъ по числу особъ ставятъ куверты, т. е. тарелки съ приборами, блюда съ кушаньемъ и проч. По повареному же разумѣется подъ названіемъ стола распоряженіе не токмо ѣствъ для обѣда, или ужина приготовляемыхъ, но распоряженіе оныхъ на желаемое число подачъ и учрежденіе блюдъ на столѣ. Не послѣднее искусство повара составляетъ знать искусно столъ распорядить и учредить; и не довольно, чтобъ умѣлъ онъ только вкусно приготовлять ѣствы. Наставленіемъ къ сему

Digitized by Google

послужитъ Статья сія. О распоряженіи подачъ, и что значатъ антре, антреме и орсдевры, смотри *Подачи* и *Дессеръ*.

Обыкновенно говорится столъ на десять куверговъ, разумѣя число особъ, имѣющихъ быть за столомъ, столъ на пятнадцать куверговъ и такъ далѣе. Искусный поваръ не долженъ больше спрашивать, кромѣ того, на сколько куверговъ столъ готовить; выборъ же ѣствъ, распоряженіе подачъ и учрежденіе блюдъ зависятъ отъ него собственно. Онъ долженъ пользоваться обстоятельствами мѣста и годоваго времени, чтобы избирать матеріалы лучшіе, и подать оные въ надлежащемъ вкусѣ и видѣ; чтобы распорядить подачи, во скольких состоять столу, въ трехъ ли, четырехъ, или пяти. Къ лучшему уразумѣнію сего приложатся здѣсь росписи столамъ на извѣстное число куверговъ, съ раздѣленіемъ подачъ, и чертежами учрежденія блюдъ, кои присовокуплены будутъ къ концу этой Пятой Части; также росписи столамъ по четыремъ временамъ года, и съ означеніемъ въ каждой поимянно блюдъ и прочаго, къ украшенію стола служащаго.

Но прежде предложимъ объ разрѣзываніи мясъ, яко искусствѣ, необходимо при услугѣ столовой нужномъ.

О разрѣзываніи.

Относится это большею частью до жаренаго и другихъ мясъ, цѣлыми большими частьми подаваемыхъ, также до птицъ; а не меньше того и до знанія въ мясѣ каждаго роду лучшихъ кусковъ, или вкуснѣйшихъ мѣстъ. Лучшимъ образомъ задержанное мясо много теряетъ своей цѣны, естьли будетъ непорядочно разрѣзано.

Жареная говядина, взятая отъ сѣку, разрѣзывается по срединѣ тонкими ломтями. Мясо, къ кости примыкающее, составляетъ вкуснѣйшее мѣсто. *Грудина* раз-

Digitized by Google

разнимается по смычкамъ хрящей въ куски. *Филейная часть* разрѣзывается поперегъ въ ломтики; а таковымъ же образомъ и говяжьи языки.

Жареная баранина состоитъ большею частью изъ задней четверти. Лучшее мѣсто въ задней ногѣ ядерная часть, или мякоть, идущая отъ памятной кости до сгиба ножнаго: оная разрѣзывается поперегъ тонкими ломтиками; мѣста къ хвосту обрѣзываются вдоль полосками; хребетная кость, по отнятіи отъ мослака, разбивается по суставамъ съ частью ребръ, почки, до самаго хвоста. Лопатка баранья употребляется рѣдко, и въ этомъ случаѣ обирается съ ней мясо полосками; грудина разбивается по хрящамъ.

Какъ рѣзать телятину? Оная разрѣзывается тѣмъ же самымъ образомъ, какъ и баранина. Лучшее мѣсто въ задней ногѣ ядерная часть и почка.

Какъ рѣзать свинину? Голову обрѣзываютъ полосками, начиная отъ ушей вдоль щекъ; а зашейну поперегъ тонкими ломтями. Окорокъ разрѣзываютъ въ глубину ядерной части поперегъ ломтиками, чтобъ на каждомъ кускѣ было по нѣскольку жиру.

Заяцъ и кроликъ имѣютъ вкуснѣйшимъ мѣстомъ филейную часть: оную обрѣзываютъ поперегъ кусочками; но обыкновеннѣе разнимаютъ звенами почечную часть поперегъ по каждому суставу. Къ сему требуется уловка; ибо позвонки хребетные у нихъ другъ на друга налегаютъ такъ, что ножемъ разлучить ихъ не возможно; а надобно, надрѣзавъ съ обѣихъ сторонъ звена, вложить вилку въ скважину позвонковую, и каждой суставъ надламывать.

О разрѣзываніи дикихъ и домовыхъ птицъ. У водоплавающихъ птицъ, какъ-то: гусей и утокъ, лучшее мѣсто ноги и душка; у сухопутныхъ же мясо на кобылкѣ или бѣлое и памятная кость. Обыкновенно старыя птицы разнимаются слѣдующимъ образомъ:

Digitized by Google

вилка, лѣвою рукою держимая, вонзается въ хлупь, чтобъ охватила кобылку или кость, и по томъ, взявъ ножъ въ правую руку, обрѣзывать: естьли гусь, начавъ мягкое мясо съ хлупи полосками вдоль; послѣ отнять крыла, за тѣмъ ноги; наконецъ душку, лопаточныя части и памятную кость. Душку, надрѣзавъ сверху, надобно засунуть ножъ отъ шеи и выломить. Памятную кость разнять на двое, такъ чтобъ кострецъ на каждой половинѣ пришелся по поламъ; или разнять памятную кость вдоль на трое, чтобъ кострецъ съ своею среднею костью вышелъ особливо. — Таковымъ же образомъ разнимается и утка.

Естьли же курица, или другая птица, начало рѣзанія производить съ крылъ: подрѣзать клыло по суставу плечному и бѣлое мясо отъ душки; послѣ чего содрать съ крыломъ бѣлое мясо, и отрѣзать оное обще съ ногою прочь. По томъ ногу отдѣлить и разнять по суставу на двое; крыло съ частью бѣлаго мяса отдѣлить и папоротокъ отъ онаго отнять. Бѣлое мясо разрѣзать поперегъ на желаемое число кусковъ. Тѣмъ же образомъ разнять и другой бокъ. Наконецъ опрѣзать душку и памятную кость, которую разнять на двое, или на трое, по вышесказанному объ гусѣ. — Таковымъ же образомъ разнимаются индѣйка, фазанъ, тетеревъ и куропатка.

Цыплятъ, рябцовъ и другихъ мѣлкихъ птицъ разнимаютъ обыкновенно вдоль на двое; иногда же каждую половину еще поперегъ на двое.

Изъ сего начертанія чрезъ навыкъ можно вскорѣ научиться искусному разрѣзыванію. Приступимъ теперь къ росписямъ о учрежденіи столовъ, раздѣляя оныя вопервыхъ по теченію годовыхъ мѣсяцовъ; а по томъ по четыремъ временамъ года.

Столъ

Digitized by Google

Столъ на 24 куверта къ ужину въ мѣсяцѣ Январѣ.

Первая подача.

1. *Филе*, или судки.
2. *Два горшка съ цвѣтами* по концамъ филейной доски.
3. *Два большихъ антре близъ горшка цвѣточнаго каждое.*
   Четверть телятины шпекованной.
   Часть говядины экарлатомъ.
4. *Два супа по концамъ стола.*
   Супъ Беарнской.
   Юліана съ вершинами спаржи.
5. *Двѣ чаши суловыхъ съ боковъ.*
   Супъ со пшеномъ Сарацинскимъ.
   Супъ травной.
6. *Четыре орсдевра хлѣбеннаго по четыремъ угламъ стола.*
   Пирогъ Испанской.
   Тортъ.
   Риссоли.
   Пряженцы.
7. *Четыре орсдевра калбасъ по угламъ вокъ хлѣбеннаго.*
8. *Четыре соуса съ другаго боку калбасъ.*
   Бискъ ягнячьихъ дробныхъ частей бѣлой.
   Бискъ изъ голубей съ жюсомъ телячьимъ.
   Цыплята съ яицами и раками.
   Рябцы по Королевину, гарнированы дробнымъ шпекомъ.
9. *Четыре орсдевра по конецъ соусовъ.*
   Голуби въ поэлѣ.
   Котелеты телячьи съ травами.
   Брезоли по Итальянски.
   Цыплята по Татарски.

Digitized by Google

10. *Четыре орсдевра къ закрытію сторонъ.*
Два жаворонка въ коробочкахъ.
Филейки веприныя въ пуаврадѣ.
Филейная говяжья часть съ корнишонами.
11. *Двѣнатцать блюдцовъ устрицъ внутри стола.*

Вторая подача.

Два антре на смѣну двухъ суловыхъ чашъ съ обоихъ концовъ.

Первое: окорокъ веприны, шпекованной саломъ и ветчиною съ пуаврадомъ.

Второе: пирогъ горячій съ бекасами по Испански.

Два антре на смѣну двухъ суловыхъ чашъ съ боковъ стола.
Карьпь по гусарски.
Семга облита салпикомъ.

Четыре антре по четыремъ угламъ.
Индѣйка съ эссенціею ветчинною.
Пуларда съ печенками.
Селезень въ гренадинѣ съ эссенціею ветчинною.
Фазанъ, или тетеревъ съ соусомъ карьпьимъ.

Четыре антре съ боковъ по срединѣ.
Пуларда, скатанная съ ветчиною полосками.
Цыплята съ шїа по Королевину.
Голубята съ яицами и корнишонами.
Рябцы съ трюфелями.

Четыре антре на смѣну соусовъ.
Форели съ шпекомъ и эссенціею ветчинною.
Осетрина шпекованная съ виномъ Шампанскимъ.
Вьюны съ печенками.
Окуни съ раковыми шейками.

Четыре антре по угламъ антре рыбныхъ.
Утка съ сокомъ померанцовымъ.
Чирята съ устрицами.
Бекасы по Испански.
Сивки съ оливками.

Четыре

Digitized by Google

Четыре антре къ заключенїю рядовъ блюдъ.

Филейки пулардныя съ сметаною и вершинами спаржъ.

Голуби черепахою.

Рябцы хлѣбцами.

Цыплята и восемь раковъ въ гратинѣ.

Третья подача.

Два блюда жаренаго на смѣну двухъ первыхъ антре съ обоихъ концовъ.

Поросенокъ дикихъ свиней.

Ягненокъ.

Двѣ чаши померанцовъ сбоку жаренаго.

Два блюда жаренаго на смѣну антре съ боковъ стола.

Утка.

Фазанъ.

Два блюда жаренаго на смѣну блюдъ съ средины концовъ стола.

Куры.

Четыре салада по угламъ.

Четыре блюда жаренаго около саладовъ.

Рябцы. Чирята.

Бекасы. Куропатки.

Четыре чаши померанцовъ сбоку четырехъ вышесказанныхъ блюдъ жаренаго.

Два блюда цыплятъ.

Сивки.

Бекасы.

Четыре салада къ замкнутїю рядовъ блюдъ.

Восемь соусовъ внутри стола.

Четвертая подача.

Два большихъ антреме къ снятїю двухъ блюдъ жаренаго съ обоихъ концовъ.

Пирогъ съ ветчиною.

Башка веприная.

Digitized by Google

Два антреме по бокамъ стола.

Двѣ пирамиды трюфелей.

Два антреме по бокамъ.

Раки отварные.

Четыре антреме на смѣну саладовъ.

Два блюда спаржи.

Два блюда печенки въ крепинѣ.

Четыре антреме на смѣну четырехъ блюдъ жаренаго.

Два блюда кардовъ съ жюсомъ.

Два блюда трюфелей по Итальянски.

Четыре антреме на мѣсто четырехъ чашъ съ померанцами.

Яблоки по Португальски.

Рамекины.

Анимели.

Генуазъ.

Четыре антреме на смѣну остальныхъ блюдъ жаренаго.

Гренки съ ветчиною.

Два блюда раковъ по Итальянски.

Рагу сборное.

Четыре антреме на смѣну остальныхъ четырехъ блюдъ саладовъ.

Два блюда бланманже.

Кремъ фисташечной.

Кремъ шоколадной.

Столъ обѣденной на 24 куверта, въ мѣсяцѣ Январѣ.

Первая подача.

(Смотри чертежъ первой.)

1. Филе по срединѣ.
2. Двѣ чаши съ плодами хрустальныхъ по концамъ филе.

Digitized by Google

3. Два горшка съ цвѣтами по концамъ чашъ хрустальныхъ.
4. *Двѣ чаши суловыхъ по концъ горшковъ съ цвѣтами.*
   Супъ со пшеномъ.
   Супъ травной по Испански.
5. *Двѣ чаши суловыхъ по бокамъ стола.*
   Юліана съ вершинами спаржи.
   Супъ Жандармской съ кореньями.
6. *Четыре орсдевра хлѣбеннаго къ угламъ стола.*
   Пряженцы.
   Риссоли.
   Паштетцы Испанскіе.
   Пирожки съ кулисомъ раковымъ.
7. *Четыре орсдевра калбасъ сбочь хлѣбеннаго.*
   Два блюда калбасъ бѣлыхъ.
   Эндуліи и сосиски.
8. *Четыре блюда соусовъ близъ калбасъ.*
   Голуби въ бискѣ съ жюсомъ телячьимъ.
   Рябцы съ каштанами.
   Чирята съ брюквою.
   Цыплята съ цвѣтною капустою.
9. *Четыре блюда грильядовъ по концамъ соусовъ.*
   Крыла по Сенменульдски.
   Котелеты телячьи съ приправами.
   Цыплята по Татарски.
   Голубята на гателетахъ.
10. *Четыре блюда коробочекъ въ замкѣ на концахъ стола.*
    Два блюда жаворонковъ.
    Два блюда бараньихъ хвостовъ съ дробнымъ лукомъ и пармезаномъ.

Вторая подача:

Два большихъ антре на смѣну суловъ съ концовъ стола.
Четверть телятины въ собственномъ ея соку.
Часть говядины въ брезѣ, натыканная гателетами.

Digitized by Google

Два антре на смѣну суловыхъ чашъ съ боковъ стола.

Карпь съ приборомъ, гарнированъ пѣтушьими гребнями.

Семга съ раковыми шейками, гарнирована раками.

Четыре антре четырехъ блюдъ хлѣбеннаго.

Пулярда скатанная съ шïа.

Цыплята съ яицами и масломъ Чухонскимъ.

Рябчики съ корнишонами.

Голубята съ яицами и ветчиною.

Четыре антре на смѣну блюдъ съ калбасами.

Чирята съ кардами.

Ныркн съ сокомъ померанцовымъ.

Сивки съ устрицами.

Слуки съ оливками.

Четыре среднихъ антре на смѣну соусовъ.

Утки попьетами съ эссенцïею ветчинною.

Тетеревъ съ трюфелями.

Курица по Монтморенсову съ эссенцïею ветчинною.

Куропатки съ соусомъ карпьимъ.

Четыре антре сбоку предшедшихъ.

Телятина, ядерная часть глассированная.

Говяжья филейная часть съ селлереею.

Индѣйка балономъ съ фисташками.

Цыплята съ гребнями пѣтушьими.

Четыре антре къ замку рядовъ блюдъ.

Раки.

Голуби въ грашинѣ.

Курица съ кулисомъ раковымъ.

Филейки пулярды въ сметанѣ.

Третья подача.

Два блюда жаренаго по концамъ стола.

Поросенокъ.

Ягненокъ.

Два

Digitized by Google

Два блюда жаренаго по бокамъ стола.
Куропатки.
Фазанъ.
Четыре салада по угламъ.
Четыре блюда жаренаго близъ саладовъ.
Два блюда: куры.
Два блюда голубятъ и ортолановъ.
Четыре блюда померанцовъ близъ жаренаго.
Четыре блюда жаренаго подлѣ померанцовъ.
Сивки.
Бекасы.
Ныркн.
Слуки.
Четыре блюда саладовъ за онымъ.
Восемь соусовъ внутри стола.
Два зеленыхъ.
Два нищенскихъ.
Два пуавpада.
Два съ Прованскимъ масломъ.

Четвертая подача.

Два большихъ антреме по концамъ стола.
Пирогъ съ ветчиною.
Балонъ гарнированъ галантинами.
Два антреме по бокамъ стола.
Двѣ пирамиды раковъ.
Четыре малыхъ антреме къ угламъ съ боковъ стола.
Гренки съ ветчиною.
Печенки съ приправами жарены на вертѣлѣ.
Телячье сладкое мясо по Дофински.
Черепаха въ рагу по Испански.
Четыре антреме на смѣну четырехъ блюдъ жаренаго.
Тортъ съ грушами глассированными, вывершенъ массепанами.
Кроканъ.
Беньеты Португальскіе.
Принцессы съ мозгомъ говяжьимъ. *Че-*

Digitized by Google

Четыре антреме на смѣну блюдъ съ померанцами.
Карды съ жюсомъ.
Два блюда спаржъ.
Рагу изъ пѣтушьихъ гребней и телячьяго сладкаго мяса.

Четыре антреме на смѣну прочихъ четырехъ блюдъ жаренаго.
Два блюда трюфелей въ салфеткѣ.
Два блюда трюфелей по Италіански.

Четыре антреме къ заключенію рядовъ блюдъ.
Два блюда анимелей.
Два блюда чиненыхъ пѣтушьихъ гребней.

Столъ обѣденной на 16 куверповъ въ мѣсяцѣ Январѣ.

Первая подача.
(Смотри чертежъ второй.)

1. Филе по срединѣ.
2. *Два большихъ антре по концамъ филе.*
   Четверть телятины въ сметанѣ.
   Часть говядины въ брезѣ.
3. *Двѣ суловыхъ чаши по концамъ стола.*
   Супъ травной.
   — Беарнской.
4. *Два блюда по бокамъ стола.*
   Пуларда въ юліанѣ, гарнирована спаржею.
   Рябцы натурально.
5. *Четыре орсдевра къ угламъ стола.*
   Два блюда пастетцовъ Испанскихъ.
   — — риссолей.
6. *Четыре орсдевра калбасы.*
   Два блюда, калбасы бѣлыя, калбасы черныя.
   — — эндуліи и сосиски.
7. *Восемь тарелокъ устрицъ внутри стола.*

Вто-

Вторая подача.

Два антре на смѣну суловъ.

Пирогъ съ пулардою и устрицами.

Террина крыла съ каштанами.

Два антре на смѣну блюдъ съ боковъ стола.

Фазанъ балономъ съ фисташками.

Утки попьетами глассированы.

Четыре антре къ угламъ боковъ стола.

Рябчики съ трюфелями.

Голуби съ яицами и корнишонами.

Пулярда скатана съ полосками ветчины.

Цыплята съ яицами въ маслѣ Чухонскомъ.

Четыре антре по угламъ стола.

Чирята съ оливками.

Бекасы по Испански.

Вьюны съ виномъ Шампанскимъ и пѣтушьими гребнями.

Окуни съ раковымъ кулисомъ.

Третья подача.

Два большихъ антреме по концамъ стола.

Пирогъ съ рябцами.

Лепешки Компіенскія.

Два блюда жаренаго по концамъ же стола.

Пулярда шпекованная.

Селезень.

Два блюда жаренаго по бокамъ стола.

Фазанъ, или тетеревъ.

Куропатки.

Четыре чаши померанцовъ къ угламъ боковъ стола.

Четыре блюда жаренаго близъ чашъ съ померанцами.

Цыплята.

Голубята и ортоланы.

Сивки.

Бекасы.

Digitized by Google

Четыре салада близъ жаренаго.
Четыре соуса по угламъ филейной доски.

Четвертая подача.

Два антреме по концамъ стола.
Два блюда трюфелей въ салфеткахъ.
Два антреме по бокамъ стола.
Двѣ пирамиды раковъ.
Восемь антреме горячихъ.
Печенки въ крепинѣ съ эссенціею.
Телячье сладкое мясо по Дофински.
Рагу сборное.
Спаржа.
Карды въ жюсѣ.
бланманже.
Артишоки въ этуфадѣ.
Капуста цвѣтная съ пармезаномъ.

Столъ ужинной на 50 куверговъ въ мѣсяцѣ Январѣ.

Первая подача.

Филе неподвижное.

Сюрту.
Два блюда карамелю.
Два горшка съ цвѣтами.
Четыре жирандоля.
Два ваза фарфоровыхъ.

Двѣ доски филе по концамъ.

Двѣ чаши суповыхъ.

Четыре похлебки.

Два биска изъ раковъ, цыплятъ и голубятъ.
Два кулиса сочевичныхъ, съ рябцами и утками.

Двад-

Digitized by Google

Двадцать четыре среднихъ антре.

Двѣ индѣйки съ шїа.
Два пирога Королевскихъ.
Двѣ террины съ крылами и пуре зеленымъ.
— ядерныхъ телячьихъ части глассированныя.
— утки съ сокомъ померанцовымъ.
Два пирога изъ мясъ смѣшанныхъ.
Двѣ бараньихъ ноги по деревенски.
Два блюда, говяжьи филейныя части съ корнишонами.
Два балона лопатки телячей.
Двѣ рулада изъ кроликовъ.
— пуларды съ кардами Испанскими.

Тритцать два орсдевра.

Четыре: маринада изъ цыплятъ.
— — цыплята по Сенменульдски.
— — кролики шпекованы брюквою.
— — крыла съ пармезаномъ.
— — галантинъ изъ цыплятъ.
— — компота изъ голубятъ.
— — цыплята съ виномъ Шампанскимъ.
— — курицы скатанныя.

На смѣну лохлебокъ большїя блюда.

Семга глассированная.
Карпь съ приборомъ.
Торнбутъ глассированной съ кулисомъ раковымъ.
Окуни съ ветчиною.

Четыре блюда на бока на смѣну лохлебокъ.

Двѣ курицы жирныхъ съ приборомъ.
Двѣ пуларды съ трюфелями.

Тритцать два орсдевра на смѣну первыхъ.

Два рябчика по Испански.
Четыре черепахи.
Два: шоли въ фрикандо.
— вьюны въ фрикандо.
— Чирята съ оливками.

Двѣ:

Digitized by Google

Двѣ: куропатки съ трюфелями.
Два фазана съ фисташками.
Четыре коробочки филеекъ сборнаго мяса.
Два: голубята съ раками.
— цыплята въ фрикандо.
— голубята гранадиномъ.
— дрозды гранадомъ.
— салми изъ бекасовъ.
— кролики по Баварски.

Вторая подача.

Жареное, большія антреме и салады

Два большихъ пирога на концы.

Два по бокамъ.

Четверть дикой козы.
Ротбифъ изъ ягненка.

Съ другаго боку.

Два блюда гашо Компіенскихъ.
Одно, кролики.
— зайцы молодые.

Двадцать малыхъ блюдъ жаренаго.

Четыре съ куропатками.
— — съ бекасами.
— — съ цыплятами по Королевину.
Два съ голубятами и орполанами.
— — чиряпами.
— — фазанами.
— — сивками.
Двѣнадцать саладовъ.
— — — съ лимонами и померанцами.
Восемь соусовъ.

Двадцать восемь среднихъ антреме горячихъ и холодныхъ.

Два: ветчина глассированная.
— языки копченые.
— галантины.

Два

Digitized by Google

Два доба изъ индѣекъ.
— турта холодныхъ.
— турта съ кремомъ.
— съ пирожнымъ, капуста называемымъ.
— тартелеты.
— крема фисташечныхъ.
— крема бархатныхъ.
— салада изъ мясъ сборныхъ.
— спаржа.
— хлѣбцы Италіанскіе.
— гато съ зайцемъ.

Смѣни салады, померанцы и соусы тритцатью двумя антреме горячихъ.

Два, карды съ жюсомъ.
— цвѣтная капуста.
— пюрохъ по Королевски.
— сладкое мясо ягнячье.
Восемь, трюфели.
Четыре, раки.
— — гапелеты изъ устрицъ.
— — буконы.
— — рагу сборныя.

Сполъ на 50 кувертовъ въ мѣсяцѣ Февралѣ.

Первая подача.

1. Филе неподвижное.
(*Смотри чертежъ III.*)

2. *Два большихъ антре.*
Четверть телятины.
Ротбифъ бараній.

3. *Четыре чаши суповыхъ.*
Двѣ, пшено съ раками.
— гермичели.

Digitized by Google

4. *Восемь потажей.* (*)

Цыплята чиненые по Королевину, гарнированы малымъ гранадиномъ глассированнымъ.

Ветчина по Беарнски съ легюмами.

Коренья, на нихъ утка.

Потажъ гарнированъ луковицами, пулярда сверху.

Голубята, на нихъ пѣтушьи гребни, въ бискѣ по Сен-Клудски.

Рябцы съ капустою.

Потажъ а ла жамбъ де буа.

Жандармъ, сверху два молодыхъ ветчина, гарнировано спаржею.

5. *Дюжина среднихъ антре.*

Рагу телятины, скатанной въ поэлѣ.

Ветчина въ крепинѣ съ корнишонами.

Пирогъ съ филейками говядины и капустою.

Террина сборныхъ мясъ, облитыхъ кулисомъ.

Ошепотъ изъ хрящей говяжьихъ по Фламандски.

Четверть баранины по Нефлеву.

Ротбифъ ягнячій глассированъ.

Ветчина съ шпинатомъ.

Пирогъ съ котелетами бараньими по Англински.

Террина, крыла съ кореньями и кашпанами.

Передъ ягненка дутой.

Грудина говяжья гранадомъ.

6. *Двадцать четыре антре.*

Два, фазана съ рокамболемъ.

— пулярды въ соусѣ изъ вина Шампанскаго.

— голуби ежомъ въ поэлѣ.

— цыплята глассированы по Дофински.

— филейки бараньи съ бедринцомъ.

— гранадина телятины по Польски.

Два,

(*) Потажъ тоже, что у насъ разумѣютъ подъ названіемъ соусъ. Собственно же соусъ, составленной изъ смѣсей сокъ, и оной подаютъ въ особливыхъ соусницахъ одинъ къ мясу, или рыбѣ.

Digitized by Google

Два; карбонада баранины, съ шіа маринированы.
— утки съ сокомъ померанцовымъ.
— хрящи телячьи глассированы съ шпинатомъ.
— кролики черепахою съ соусомъ Испанскимъ.
— хлѣба изъ телятины съ разною приправою и спаржею сверху.
— каплуны хлѣбомъ; налиты салпикомъ съ шіи.
7. *Устрицы линіею вокругъ стола.*

Вторая подача.

Пятьдесятъ восемь орсдевровъ горячихъ на смѣну устрицъ.

Два, филейки пулярды въ сметанѣ.
— сивки по Италіански.
— крыла индѣичьи.
— голубята маленькіе черепахою.
— рябчики съ соусомъ Испанскимъ.
— пирожки съ устрицами.
— риссоли изъ говяжьихъ небныхъ частей.
— ягнячьи головки по Англински.
— филейная часть съ соусомъ Бахическимъ.
— чирята съ рокамболемъ.
— ноги бараньи чиненые съ базиликомъ.
— цыплята по Баварски.
— пирога бѣлыхъ.
— голуби солнцемъ.
— уши телячьи, скатанныя съ корнишонами.
— филейки телячьи съ пуавradомъ.
— пулярды съ соусомъ эшалотнымъ.
— пирожки по Баракилеву.
— голубята гарнированы трюфелями.
— мозги телячьи въ мателотѣ.
— филейки водяныхъ птицъ; съ сокомъ померанцовымъ.
— рябчики съ соусомъ.
— ноги пулардъ гарнированы стволами саладу.

Digitized by Google

Два, телячье сладкое мясо въ поалѣ.
— пирожки Испанскіе.
— цыплята съ соусомъ виноградным.
— салми изъ бекасовъ.
— цыплята по Ширакову четвертинками.
— утки гранадиномъ.

Третія подача.

Дюжина антре рыбныхъ на смѣну потажей.

Карьпь по Шамбордову.
Осетрина.
Щоли въ фрикандо.
Окуни.
Вивы.
Семга.

Съ другой стороны.

Щука на вертѣлѣ съ соусомъ пряным.
Осетрина.
Шоли въ фрикандо.
Трюфели съ соусомъ изъ кулису раковаго.
Вьюны съ виномъ Шампанскимъ.
Семга.

Четвертая подача.

Тритцать шесть блюдъ антреме.

Пирогъ съ ветчиною.
Веприна башка.
Пирогъ съ индѣйкою.
Пастетъ.
Пирогъ съ рябцами и трюфелями.
Гато изъ зайца гарнировано галантиномъ.
Пирогъ съ пулардою.
— — выводной холодной.
Два блюда раковъ.
Четыре — бланманже.

Два

Два блюда Турецкія чалмы.
— — — трюфели въ золѣ.
Четыре — марбре изъ свиныхъ ушей.
Два — — Принцессы изъ фисташекъ.
— — — гато по Савойски.
— — — раковъ.
— — — гато по Дофински.
— — — шпинашъ глассированной.
— — — трюфели съ виномъ Шампанскимъ.
— — — хлѣвъ съ пармезаномъ.

Тритцать шесть блюдъ жаренаго.

Два блюда, окорока дикой свиньи.
— — — индѣйки.
Четыре блюда, шоли пряженыя.
— — — куры по Королевину.
— — — фазаны.
— — — сивки.
Два блюда, ерши.
Четыре — утки.
Два — — цыплята.
— — — куропатки.
— — — ротбифъ ягнятин.
— — — ерши.
Торнбутъ.
Осетрина.

Къ сему десять соусовъ въ соусницахъ и дюжина саладовъ.

Пятая подача.

Пятьдесятъ восемъ антремѣ горячихъ на смѣнъ жаренаго и саладовъ.

Два блюда, телячье сладкое мясо шпекованное.
— — — кремъ карамелемъ.
— — — раки по Италіански.
— — — спаржа съ масломъ.
— — — устрицы на гателетахъ.

Digitized by Google

Два блюда шпинатъ съ сметаною.
— — — печенки въ крепинѣ.
Четыре блюда, яица сюрпризомъ.
Два блюда, салпико.
— канапе изъ анчоусовъ съ пармезаномъ.
— пѣтушьи гребни съ виномъ Шампанскимъ.
— тартелеты.
— ягнячье сладкое мясо по Прованскы
— лапы индѣичьи по Сенменульдски.
— карды съ жюсомъ.
— торты миндальные.
— печенки по Италіански.
— раки по Англински.
— шпинатъ съ жюсомъ.
— бланманже изъ пшена Сарацинскаго.
— устрицы съ гратиномъ анчоуснымъ.
— спаржа съ масломъ Прованскимъ.
— кремъ холодной.
— телячье сладкое мясо.
— гусиныя лапы по Испански.
— беньеты съ блаимажѣ.
— ягнячье сладкое мясо съ фенхелемъ.
— торта по Испански.

Столъ на 25 куверповъ, въ 29 блюдъ, обѣденной, въ мѣсяцѣ Февралѣ.

Первая подача.

По срединѣ три филейныхъ доски неподвижныхъ.
По концамъ два большихъ блюда.

Говядины задняя часть по Англински, гарнирована капустою и филейками.
Четверть телятины шпекованная, гарнирована гателетами.

Че-

Digitized by Google

Четыре суповыхъ чаши, двѣ по концамъ и двѣ по бокамъ.

Травной супъ Испанской.
Супъ Беарнской.
—— ала жамбъ дебуа.
—— съ телячьимъ сладкимъ мясомъ.

Четыре потажа или соуса.

Пуларда натурально, гарнирована концами спаржъ.
Ягнячїй потрохъ, гарнированъ дробнымъ шпекомъ въ бѣломъ соусѣ.
Цыплята съ раками.
Бискъ изъ голубей, гарнированъ пѣтушьими гребнями и телячьимъ сладкимъ мясомъ.

Шестнатцать орсдевровъ.

Блюдо сивокъ въ золѣ, гарнированы трюфелями.
—— цыплята съ корнишонами.
—— канелонъ изъ пуларды съ побѣгами саладу.
Два блюда раковъ гратиномъ, съ щестью малыхъ голубятъ глассированныхъ.
Блюдо чирятъ съ сокомъ померанцовымъ.
— фазанъ съ соусомъ карпьимъ.
— Рябчиковъ съ трюфелями по Италїански.
Два блюда вьюновъ въ винѣ Шампанскомъ, между ими пѣтушьи гребни.
Блюдо, эскалопъ изъ пуларды.
— филейки пуларды въ бѣломъ соусѣ съ концами спаржъ.
— нырковъ съ устрицами.

Вторая подача.

Четыре антре на смѣну четырехъ суповыхъ чашъ.

Большой карьпь по Шамбордову, гарнированъ шестью маленькими цыплятами глассированными, шестью рябчиками и дюжиною голубятъ, восмью большими трюфелями и дюжиною крупныхъ раковъ.

Digitized by Google

Семга въ салпикѣ, гарнирована филейками щучины и стволами саладными.

Террина изъ осьми хвостовъ бараньихъ, осьми крылъ индѣичьихъ, хрящей телячьихъ, съ сочевицею и дробнымъ шпекомъ.

Четыре антре на смѣну четырехъ лотажей.

Индѣйка, гарнирована печенками и трюфелями съ эссенціею.

Курица жирная съ кулисомъ и шейками раковыми.

Крепинъ съ бѣлымъ соусомъ.

Пуларда въ бланманжѣ.

Третія подача.

Дюжина блюдъ жаренаго.

Поросенокъ дикой.

Ротбифъ изъ ягненка на другой конецъ.

Два фазана.

Два же блюда, куропатокъ.

— — — утки.

— — — цыплята.

Пуларда жареная, обвернувъ ломтями шпеку.

Бекасы.

Шесть большихъ антреме холодныхъ.

Балонъ, съ одного конца гарнированъ галантиномъ.

Пирогъ выводной съ шестью рябцами съ другаго конца.

Гато или лепешки Савойскія на смѣну средняго антре.

Туртъ съ грушами бонкретьень съ крышкою.

Гато тысячелистной.

Шапка Турецкая.

Восемь саладовъ.

Четвертая подача.

Двадцать антреме на смѣну жаренаго и саладовъ.

По два блюда: раки съ боковъ стола.

кремы по концамъ стола, одинъ фисташечной, другой шоколадной.

По-

Digitized by Google

По два блюда: трюфели въ куртбульонѣ.
яблоки по Португальски.
спаржа, одно блюдо съ соусомъ Провансказго, а другое коровьяго масла.
печенки, одно жареныхъ на вертѣлѣ, другое въ рагу.
рагу сборныя въ бѣломъ соусѣ пѣтушьи гребни и ягнячье сладкое мясо.
анимели.
телячье сладкое мясо по Дофински.
карды съ масломъ коровьимъ и жюсомъ.

Столъ на 30 кувертовъ, въ 49 блюдъ, обѣденной постной, въ мѣсяцѣ Мартѣ.

Первая подача.

(*Смотри чертежъ IV.*)

1. *Филе по срединѣ.*
2. *Суловыхъ чаши.*

Супъ бѣлой изъ пшена Сарацинскаго.
Супъ шравной.

3. *Десять потажей.*

Два блюда шолей, гарнированныхъ филейками шолей, съ кулисомъ бѣлымъ.
— — бискъ изъ раковъ.
— — Юліана гарнирована лактукомъ.
— — пуре зеленыхъ, гарнированы спаржею.
— — окуни гарнированы молоками, съ соусомъ бѣлымъ.

4. *Дюжина антре.*

По два блюда: пупетоны, въ нихъ рагу раковое.
макрели съ сокомъ померанцовымъ.
галантинъ изъ угря съ концами спаржъ.
польетъ изъ карпія съ эссенціею.
филейки щучьи съ кулисомъ бѣлымъ.
рулады изъ щуки.

5. Двадцать четыре орсдевра.

По два блюда: малые пирожки.
пирожки Испанскїе.
вьюны съ виномъ Шампанскимъ.
малые тимбалы, облиты салпикомъ.
ерши съ соусомъ масляным и своими печенками.
турботы въ сметанѣ.
коробочки семги съ кулисомъ раковымъ.
угорь въ коробочкахъ.
макрель въ коробочкахъ филейками.
алозь съ щавелемъ.
судакъ съ бедринцомъ.
филейки пряженыя.

Вторая подача.

Дюжина антре на смѣну десяти потажей и двухъ суловъ.

Турботы панированы въ печи.
Турботъ въ сметанѣ.
Двѣ террины, угорь съ горохомъ.
Пирогъ съ карьпемъ и соусомъ аше.
— съ семгою и молоками карьпьими.
Семга облита рагу раковымъ.
Карьпь съ приборомъ и огурцами.
Окуни съ соусомъ карьпьимъ.
Налимъ большой въ бѣломъ соусѣ.
Два блюда, гато изъ шолей съ фисташками.

Третія подача.

Жареное и антреме холодныя.

Звено семги въ куртбульїонѣ.
Два бл. алоза.
— торнбута.

Чет.

Digitized by Google

Чет. бл. шолей.
Два бл раковъ.
— вьюновъ.
Чет. бл. раковъ рѣчныхъ.
Два — февильянтина.
— — торта съ мороженымъ.
— — крема Англинскихъ.

Двадцать четыре орсдевра антреме горячихъ.

По два блюда: генуазъ.
рагу изъ черепахъ.
пирожное капустка.
печерицы чиненыя.
мушели.
опенки.
спаржа.
концы спаржъ.
рагу изъ раковыхъ шеекъ.
кремъ мерингованной.
молоки карьпьи.
рамекины.

Столъ на 50 кувертовъ обѣденной въ мѣсяцѣ Апрѣлѣ.

Первая подача.

Семнатцать штукъ филе, большїе судки и два жирандоля.

Восемь чашъ суловыхъ.

Два супа а ла жембъ дебуа.
— — со пшеномъ Сарацинскимъ и кулисомъ раковымъ.
Пуре зеленаго гороху.
Супъ для здоровья.
Двѣ чаши вермичели.

Дю-

Digitized by Google

Дюжина лотажей.

Бискъ изъ голубей, гарнированъ пѣтушьими гребнями.
Два бл. ягнячьи потроха по Королевину.
Утка съ коремьями.
Два бл. голуби съ яицами.
— — дробной лукъ съ лактукомъ.
— — бискъ изъ раковъ.
Курица съ яицами и концами спаржъ.
Черепаха.

Два большихъ антре по концамъ.

Четверть телятины по Королевину.
Филейная говяжья часть.

Двадцать шесть среднихъ антре.

Щука по Цивитавекски.
Форели по Перигордски.
Два бл. индѣйка съ соусомъ карпьимъ.
— — пуларда хлѣбомъ съ опенками.
— — отварная баранья нога.
— — ядерныя телячьи части съ щавелемъ.
— — выводной пирогъ съ кроликами.
— — телячьи головы.
— — утки съ горохомъ.
— — голуби съ яицами.
— — филейки говядины по Индѣйски.
Два блюда гранадинъ.
Двѣ террины сборныя мяса.
— — по Баварски.

Тритцать орсдевровъ.

Четыре бл. пирожки Испанскіе.
— — баракили.
— — пряженцы.
— — пирожки бѣлые.
Два бл. маринадъ изъ цыплятъ.
— — голуби солнцемъ.
— — — — сюрпризомъ.
— — лепешечки изъ телятины.

Два

Digitized by Google

Два бл. голуби по Регентову.
— — пастетцы Римскïе.
— — котелеты телячьи съ приправою.

Двадцать тарелокъ устрицъ.
Восемь тарелокъ редису.

Вторая подача.

Десять антре на смѣну восьми суповъ и антре съ обоихъ концовъ.

Лопатка по Пïемонтски.
Шоли въ винѣ Шампанскомъ.
Два блюда, четверть козы дикой, одно съ пуавpадомъ.
— — пуларда съ шïа.
— — утка съ шалотомъ.
— — Принцесса.

Тритцать малыхъ антре на смѣну тритцати орсдевровъ.

По два блюда: цыплята по Италïански съ опенками.
брезоли по Италïански.
филейки бараньи съ шпинатомъ.
горлицы съ лактукомъ.
окуни по Голландски.
филейки шолей.
голуби гратиномъ.
семга въ фрикандо.
угри по Баварски.
цыплята каннетономъ.
голуби по Гюкселеву.
филейки бабанины съ молоками.
хлѣбъ изъ рябцовъ.
передъ ягненка въ фрикандо.
филейки кроликовъ по Италïански.

Третïя подача.

Двадцать два большихъ антреме холодныхъ.

Пирогъ съ индѣйкою ежомъ.
— — — ветчиною.

Два

Два бл. гато Компїенскихъ.
— — кроканы.
— — головы веприныя.
— — гато изъ зайца.
— — поросята по Нѣмецки.
— — марбре.
— — гато Савойскїя.
— — беньеты макомъ.
— — мортадели.
— — ветчина жареная на вертѣлѣ.

Шестнатцать среднихъ антреме холодныхъ.

По два блюда: раки.
Турецкїя шапки.
турттъ съ мороженымъ.
кремъ бархатной.
хлѣбцы исташечные.
лепешечки миндальныя.
языки подпушеные.
спаржа съ Прованскимъ масломъ.

Тритцать блюдъ жаренаго.

По два блюда: веприной поросенокъ.
ягненокъ.
курицы.
индѣйка.
горлицы.
утки.
зайчики.
пулярды.
кролики.
ветитны.
цыплята.
голубята и ортоланы.
голуби съ яицами.
Цыплята съ яицами, 4 блюда.

Трит.

Digitized by Google

Тритцать саладовъ.

Восемь тарелокъ лимонсвъ.

Восемь соусовъ къ жареному.

Сорокъ шесть антреме горячихъ на смѣну саладовъ и соусовъ, каждыхъ по 2 блюда.

Сморчки.
Оленки.
Горохъ.
Артишоки этуфадомъ.
Говяжьи небныя части гратиномъ.
Раки по Сенменульдски.
Форели съ масломъ Прованскимъ.
Яичницы.
Гренадинъ по Испански.
Спаржа съ горохомъ.
Огурцы въ мателo.
Уши телячьи пряженыя.
Анимели.
Амуреты.
Пѣтушьи гребни съ рубленными яицами.
Печерицы по Италіански.
Печенки въ крепинѣ.
Канапе.
Яица по Ломбардски.
Устрицы въ черелкахъ.
Трюфели.
Раки по Италіански.
Гренки съ ветчиною.

Столъ на 30 приборовъ, ужинной, въ мѣсяцѣ Апрѣлѣ.

Первая подача.

Филе по срединѣ.

Четыре суловыхъ чаши.

Супъ со пшеномъ Сарацинскимъ и кулисомъ раковымъ.
Пуре изъ дробнаго гороху.
Супъ для здоровья.
— — обыкновенной.

Четыре лотажа.

А ла жамбъ дебуа.
Юліана по Италіански.
Бискъ изъ голубей.
Жандармъ.

Digitized by Google

Два большихъ антре.

Четверть телятины въ крепинѣ.
Ротбифъ баранина по Сенменульдски.

Два среднихъ антре на бока.

Пирогъ съ кроликомъ.
Филейная говяжья часть балономъ.

Двѣ коробки по концамъ стола.

Принцессы.
Гранадинъ изъ раковъ.

Четыре антре.

Цыплята съ шïа.
Ветчина по Англински.
Утки съ померанцовымъ сокомъ.
Индѣйка съ огурцами.

Четыре другихъ антре.

Щука по Чивитавекски.
Угорь въ фрикандо.
Форели по Женевски.
Турботъ съ соусомъ Италïанскимъ.

Шестнатцать орсдевровъ.

По два бл. пирожки бѣлые.
пирожки Испанскïе.
баракили.
пирожки Неапольскïе.
цыплята въ маринадѣ.
— — сюрпризомъ.
голубята солнцемъ.
лепешки изъ телятины.

Шестнатцать тарелокъ устрицъ.

Вторая подача.

Четыре большихъ антре на смѣну суловыхъ чашъ.

Карпь по Шамбордову, *съ одной стороны.*
Семга скоромная, *съ другой.*
Барбь.
Двѣ курицы глассированныхъ.

Четы-

Digitized by Google

Четыре среднихъ антре на смѣну потажей.

Два бл. осетрины жареной на вертѣлѣ, съ соусомъ Италіанскимъ.

— — семга въ фрикандо съ соусомъ Римскимъ.

Шестнатцать малыхъ антре на смѣну орсдевровъ.

По два бл. макрели.

шоли съ шпекомъ.

голубята съ раками и масломъ Провансскимъ.

окуни.

ядерная телячья часть.

филейки пулярды съ фисташками.

голуби черепахою.

кролики въ фрикандо.

Третія подача.

Четыре антреме холодныхъ.

Марбре. Пирогъ съ ветчиною.

Лепешки изъ зайца. — — индѣйкою.

Два блюда овальныхъ въ томъ же ряду.

Поросенокъ дикой.

Ягненокъ.

Два блюда по бокамъ филе.

Большой торнбутъ.

Шоли.

Два блюда жаренаго на концахъ.

Курицы жирныя.

Шестнатцать блюдъ жаренаго по бокамъ.

По два бл. зайцы молодые.

кролики молодые.

горлицы.

голубята и ортоланы.

индѣйки.

пулярды.

ветчины.

Digitized by Google

Цыплята.
— — по Королевину.

Восемь саладовъ.
По четыре бл. соусовъ и лимоновъ.

Четвертая подача.

Двацать два антреме холодныхъ на смѣну жаренаго.

По два бл. раки.
хлѣбъ Королевинъ съ фисташками по концамъ стола.
шурпы съ мороженымъ.
пюи дамуръ.
хлѣбцы Дюшессины.
кроканы.
артишоки.
Турецкія шапки.

По одному блюду, спаржа.
моршадели.
языки по Сен-жерменски.
гато чиненыя.
кремъ фисташечной.
— — бархатной.

Шестнатцать антреме горячихъ на смѣну саладовъ и соусовъ.

Пѣтушьи гребни гратиномъ.
Опенки.
Сморчки.
Печерицы.
Огурцы, 2 блюда.
Горохъ.
Молоки.
Раки по Сенменульдски.
Телячье сладкое мясо.
Говяжьи небныя части.
Анимели.
Гренки съ ветчиною, 2 бл.
Печенки птичьи.

Столъ

Digitized by Google

Столъ на 14 приборовъ, 11 блюдъ, обѣденной, въ мѣсяцѣ Маіѣ.

Первая подача.

Филе по срединѣ.

По концамъ филе двѣ чаши суловыхъ.

Пулярда въ юліанѣ съ луковицами бѣлыми.
Шесть голубятъ съ супомъ раковымъ.

По четыремъ угламъ филе четыре антре.

Утки въ попьетахъ съ эссенціею.
Телячья ядерная часть съ щавелемъ.
Индѣйской цыпленокъ съ огурцами.
Тимбалъ съ салпико.

Четыре антре по угламъ стола.

Голуби въ гратинѣ, по трюфелю въ каждомъ.
Цыплята съ яицами въ маслѣ Чухонскомъ.
Баранья нога отварная.
Кролики съ приправою.

Вторая подача.

Шесть блюдъ жаренаго.

Кролики.
Цыплята.
Зайцы молодые.
Четверть ягненка.
Пулярда.
Голубята.

Четыре салада. *Два соуса къ жареному.*

Третія подача.

Десять антреме.

Кроканъ.
Рамекины.
Яичница съ шпекомъ.
Телячье сладкое мясо по Дофински.
Бобы Турецкіе зеленые.
Горохъ.
Артишоки пряженые.
Анимели.
Рагу изъ черепахи.
Бобы синіе.

Столъ на 14 куверповъ, 13 блюдъ, ужинной, въ мѣсяцѣ Маѣ.

Первая подача.

(Смотри чертежъ. V.)

1. *Филе по срединѣ.*

2. *По концамъ филе двѣ чаши суловыхъ.*

Супъ травной простой.

— со пшеномъ Сарацинскимъ.

3. *По бокамъ стола два орсдевра.*

Голуби солнцемъ.

Хлѣбъ изъ дыни.

4. *Четыре среднихъ антре по угламъ филе.*

Хлѣбъ изъ макрелей.

Утка съ цибулею.

Четвертъ баранины скатана по Итальянски.

Голуби съ раками.

5. *Четыре малыхъ антре по угламъ стола.*

Кролики съ приправою.

Цыплята съ шїа.

Шоли въ винѣ Шампанскомъ съ пѣтушьими гребнями.

Филейки телятины, глассированныя съ цикорїею.

Вторая подача.

Два блюда на смѣну суловыхъ чашъ.

Четверть телятины, шпекованной въ собственномъ соку.

Филейная говяжья часть съ соусомъ анчоуснымъ.

Восемь блюдъ жаренаго.

Два салада.

Третія подача.

Дюжина антреме.

Пирогъ холодной.

Балонъ гарнированъ галантиномъ.

Гато.

Туртъ съ мороженымъ.

Анимели.

Два бл. спаржи.

— гороху.

Раки рѣчные.

Рагу сборное.

Хлѣбецъ по Баварски.

Столъ

Digitized by Google

Столъ на 35 приборовъ, 45 блюдъ, въ мѣсяцѣ Іюнѣ.

Подача первая.

Семь штукъ филе нелодвижныхъ.

Два большихъ антре по концамъ.

Четверть телятины съ сметаною.

Ротбифъ баранина по Сенменульдски.

Двѣ чаши по концамъ же.

Обѣ супъ со пшеномъ Сарацинскимъ.

Двѣ чаши по бокамъ стола.

Обѣ супъ травной Испанской.

Восемь лотажей.

Два бл. утка съ пуре зеленаго гороху.

— — бискъ по Сенклудски гарнированъ пѣтушьими гребнями.

Два бл. пуларда въ юліанѣ гарнирована лукомъ.

— — цыплята чиненые, гарнированы огурцами.

Четыре соусника съ корками.

Два съ соусомъ бѣлымъ. Два съ кулисомъ вешчиннымъ.

Двацать орсдевровъ между лотажей.

По два бл. пирожки бѣлые.

пирожки Испанскіе.

котелеты телячьи съ приправою.

ягнячій потрохъ по Испански.

По два бл. хвосты бараньи жареные съ пармезаномъ.

пирожки Мазариновы.

баракилы.

котелеты бараньи.

языки бараньи по Сенменульдски.

языки говяжьи съ пуавradомъ.

Вторая подача.

На смѣну двухъ большихъ антре.

Карпъ съ приборомъ и раками.

Семга въ салпико, гарнирована телячьимъ сладкимъ мясомъ глассированнымъ.

Digitized by Google

На смѣну четырехъ суповыхъ чашъ дюжина антре.

По два бл. форели пряженыя по Нѣмецки.
окуни съ соусомъ Голландскимъ.
вьюны со шпекомъ глассированы.
макрели.
индѣйки съ огурцами.
утки съ приправами.

Двацать антре на смѣну орсдевровъ, каждаго кушанья по два блюда.

Перепелки въ поэлѣ.
Голуби гратиномъ.
Цыплята съ масломъ коровьимъ.
Кролики, скатанные съ ихъ кулисомъ.
Гранадинъ телячій, глассированной съ лактукомъ.
Филейки бараньи глассированы съ дробнымъ лукомъ.
Филейная говяжья часть съ рокамболемъ.
Попьетъ изъ шелятины, шпекованной, въ салпико.
Цыплята съ фенхелемъ.
Филейки пуларды съ соусомъ бѣлымъ.

Третія подача.

Четыре большихъ антре на смѣну четырехъ антре.

Пирогъ съ ветчиною.
Башка веприна.
Гато изъ зайца гарнированы галантиномъ.
Балонъ гарнированъ малыми языками.

Осмнатцать блюдъ жаренаго.

Поросенокъ дикой.
Ягненокъ.
По два бл. пуларды.
зайчики.
кролички.
голубята.
По два бл. цыплята.
горлицы.
цыплята.
Два бл. съ померанцами.
Восемь саладовъ и восемь соусовъ.

Четвертая подача.

Осмнатцать антреме холодныхъ на смѣну жаренаго.

По два бл. трюфели.
туртъ съ ягодами.
гато миндальныя.

Четы-

Digitized by Google

Четыре бл. раковъ.
По два бл. кремъ бархатной.
кремъ шоколадной.
генуазъ.
артишоки хрусталями.

Шестнатцать антреме горячихъ на смѣну саладовъ и соусовъ.

По два бл. горохъ.
бобы.
артишоки свѣжіе.
анимели.
телячье сладкое мясо глассированное.
гренки съ ветчиною.
рагу изъ черепахъ по Испански.
рагу сборное съ раками.

Столъ на 25 приборовъ, 33 блюда, въ мѣсяцѣ Іюнѣ.

Первая подача.

Филе по срединѣ.

Два большихъ антре по бокамъ.

Говяжій ссѣкъ, въ немъ салпико.
Четверть телятины шпекована въ своемъ соку.

По бокамъ большихъ антре два сула.

Травной.
Травной же со пшеномъ и кулисомъ раковымъ.

Два среднихъ антре на концахъ.

Пирогъ съ хрящами телячьими.
— съ макрелями.

Четыре потажа.

Пулярда въ юліанѣ, съ концами спаржъ.
Бискъ изъ голубей съ жюсомъ телячьимъ.
Двѣ головки ягнячьихъ, съ бѣлымъ кулисомъ, гарнированы дробнымъ шпекомъ.
Жандармъ съ цервеласомъ.

Digitized by Google

Четыре среднихъ антре на углы.

Филейки баранины съ щавелемъ.
Телячья ядерная часть глассирована.
Языки говяжьи шпекованы на вершѣлѣ съ пуаврадомъ.
Филейная часть шпекована съ цикоріею.

Четыре малыхъ антре внутри стола.

Цыплята по Татарски съ ремуладомъ.
Ушки почечныя съ эссенціею.
Пулярда съ щи.
Цыплята въ маринадѣ.

Четырнатцать орсдевровъ, по два блюда каждаго.

Пирожки Испанскіе.
— — съ жюсомъ.
Рубцы телячьи по Италіански.
Риссоли.
Карбонадъ бараній.
Ноги бараньи чиненыя.
Котелеты телячьи съ приправами.

Вторая подача.

Шесть антре на смѣну лотажей.

Карпь съ приборомъ.
Индѣйка балономъ съ гребнями.
Утка съ приправами.
Ветчина на вершѣлѣ съ виномъ Шампанскимъ.
Террина, хвосты говяжьи съ сочевицею.
— — сборная съ эссенціею ветчинною.

Четырнатцать орсдевровъ на смѣну первыхъ.

Перепелки въ золѣ.
Рябчики съ фенхелемъ.
Голуби въ поэлѣ.
Цыплята съ яицами и устрицами.
Голуби съ хлѣбомъ съ побѣгами лакшуку.
Вьюны съ виномъ Шампанскимъ.
Кроликъ съ приправою.
Угри шпекованы, 2 блюда.
Тимбалъ сборныхъ мясъ.
Филейки пуларды въ смешанѣ.
Фрикандо изъ индѣйки съ эссенціею.
Филейки телятины съ сокомъ померанцовымъ.

Тре-

Digitized by Google

Третія подача.

Шестнатцать блюдъ жаренаго.

Ягненокъ.
Поросенокъ дикой.
Индѣйка шпекована.
Курица жарена въ ломтяхъ сала.
Кролики молодые.
Зайчики.
Пулярда.
Голубята, 2 бл.
Цыплята съ яицами.
Ушки, 2 бл.
Перепелки, 2 бл.
Горлицы, 2 бл.

Четыре чаши померанцевъ.

Шесть саладовъ.

Шесть большихъ блюдъ антреме холодныхъ.

Башка вепрева.
Ветчины окорокъ гарнированъ языками бараньими.
Пирогъ съ индѣйкою.
Пирогъ съ зайцомъ.
Гато съ абрикозами.
Тортъ съ каплуньимъ бѣлымъ мясомъ.

Четвертая подача.

Двадцать шесть антреме горячихъ, по два блюда каждаго, на смѣну жаренаго и саладовъ.

Раки рѣчные.
Горохъ.
Спаржа.
Кремъ мерингованной.
Рагу сборное.
Беньеты разные.
Двѣ яичницы шимбаломъ.
Телячье сладкое мясо маринировано и жарено.
Артишоки.
Кроканъ съ ягодникомъ смородиннымъ.
Февильянтинъ.
Кремъ бархатной бѣлой.
- - - съ фисташками.

Digitized by Google

Столъ на 18 куверговъ, 21 блюдо, обѣденной, въ мѣсяцѣ Іюлѣ.

Первая подача.

(Смотри чертежъ VI.)

1. *По срединѣ.*

Четверть шелятины въ собственномъ соку.

2. *Потажей четыре.*

Голуби въ бискѣ съ раками.
Цыплята чиненые съ пуре зеленымъ.
Четверть баранины глассирована.
Пулярда въ юліанѣ.

3. *Шесть орсдевровъ большихъ.*

Голуби солнцемъ.
Цыплята четвертинами сюрпризомъ.
Телячья ядерная часть съ цвѣтною капустою.
Филейная часть съ цикоріею.
Кролики на гашелетахъ съ собственнымъ кулисомъ.
Крыла съ горохомъ.

4. *Десять другихъ орсдевровъ.*

Голуби черепахою.
Цыплята по Италіански съ яицами, соусомъ прянымъ.
Фазанъ съ трюфелями.
Цыплята въ фрикандо съ огурцами чиненными.
Пулярда канелономъ съ побѣгами кардовъ.
Рулядъ изъ кроликовъ съ ихъ кулисомъ.
Рябцы съ верхюсомъ, 2. бл.
Раки, 2. блюда.

Вторая подача.

Четыре антре на смѣну потажей.

Террина сборная съ капустою.
Пирогъ съ пулардою скатанною и рагу.
Индѣйка съ эшалотомъ.
Ветчина на вертелѣ жареная съ соусомъ вина Шампанскаго.

Тре-

Digitized by Google

Третія подача.

Восемь блюдъ жаренаго. Шесть саладовъ.
По срединѣ пирогъ холодной.
Шесть антреме холодныхъ.

Два бл. раковъ.
— — трюфелей въ салфеткѣ.
гато Савойскія.
шуртъ съ абрикознымъ мороженымъ.

Четвертая подача.

Четырнатцать антреме горячихъ на смѣну жаренаго и саладовъ, по два блюда.

Горохъ дробной.
Гренки съ ветчиною.
Спаржа съ соусомъ масляннымъ.
Трюфели по Италіански съ корками бѣлаго хлѣба.
Лапы индѣичьи по Сенменульдски.
Печерицы по Италіански.
Блюдо одно телячье сладкое мясо по Дофински.
— рагу сборное.

Столъ на 14 приборовъ, 15 блюдъ въ подачу, въ мѣсяцѣ Іюлѣ.

Два стола.

Первая подача.

Двѣ доски филейныхъ.
Четыре большихъ антре.

Два бл. телячья нога съ сметаною.
— — говяжья филейная часть въ салпико.
Четыре малыхъ антре по концамъ.
Два блюда: ушки гренадиномъ.
голуби съ яицами и корнишонами.
Четыре антре по бокамъ стола.
Два блюда: индѣйка съ трюфелями.
курица жирная съ приборомъ и раками.
Шестнатцать антре, по два блюда каждаго.
Цыплята хлѣбомъ съ фисташками.
— — съ яицами и устрицами.

Раб-

Digitized by Google

Рябчики съ соусомъ Испанскимъ.
Кролики скатанные.
Голуби въ поэлѣ съ трюфелями цѣлыми.
Филейки пуларды съ бѣлымъ соусомъ.
Голуби черепахою.
Телячье сладкое мясо по Дофински.

Второй маленькой столъ.

Семь антре.

Террина сочевицы.

По бокамъ.

Тортъ съ кроликомъ. Цыплята съ маринадомъ.

Четыре орсдевра.

Голуби черепахою. Рябчики по Испанеки.
Цыплята съ яицами. Хлѣбецъ изъ дыни.

Вторая подача.

Четыре большихъ антреме по бокамъ филе.

Два пирога съ рябцами и трюфелями. Гато заячьи гарнированы языками.
Ветчина гарнирована цервеласами.

Четыре блюда жаренаго на концахъ стола.

Два блюда: куры. Два блюда пуларды.

Для малаго стола три блюда жаренаго.

Утка. *Два салада.*
Фазанъ. *Двѣ тарелки померанцовъ.*
Цыплята.

Дюжина блюдъ жаренаго для обоихъ столовъ.

Четыре салада. Четыре тарелки померанцовъ.

Перепелки. Утка.
Цыплята. Рябчики.
Голубята ортоланами. Кролики.

Каждыхъ по два блюда.

Тре-

Digitized by Google

Третія подача.

Двадцать четыре антреме для обоихъ столовъ; два большихъ по концамъ.

На сторонахъ.

Два блюда утки съ фисташками и шоколаднымъ мороженымъ.

Два блюда кроканы и беньеты.

Двадцать малыхъ антреме на смѣну жаренаго и саладовъ, по два блюда каждаго.

Раки.
Трюфели.
Капуста цвѣтная.
Тимбалъ съ мозгомъ.
Кремъ бархатной съ фисташками.
Анимели.
Карды съ жюсомъ.
Рагу сборное.
Трюфели по Италіянски.
Хлѣбцы Баварскіе.

Семь антреме для малаго стола.

Кроканъ.
Беньеты.
Рамекины.
Гарикопы зеленые.
Трюфели.
Рагу сборное.
Анимели.

Столъ на 30 приборовъ, сервированъ въ 39 блюдъ, обѣденной, въ мѣсяцѣ Августѣ.

Филе по срединѣ.

Первая подача.

По бокамъ филе два большихъ антре.

Говяжій ссѣкъ въ брезѣ съ капустою.
Ротбифъ баранины съ приправами.

Двѣ суловыхъ чаши по концамъ.

Супъ Испанской.
Супъ со пшеномъ Сарацинскимъ.

Шесть лотажей.

Рябцы съ кулисомъ сочевичнымъ.
Ушка съ брюквою.
Цыплята съ пуре зеленымъ.
Пуларда въ Юліанѣ.
Голуби въ бискѣ съ раками.
Гренадинъ.

Че-

Четыре среднихъ антре.

Индѣйка балономъ съ огурцами.
Утки попьетомъ съ ихъ эссенціею.
Курица съ полосками ветчины.
--- въ соусѣ вина Шампанскаго.

Двадцать четыре орсдевра, по два блюда.

Голуби въ поэлѣ.
Цыплята съ яицами и языками.
Пуларда съ семгою.
Рябцы съ трюфелями.
Перепелки въ золѣ.
Голубята черепахою.
Филейки шолей съ шпекомъ.
Филейки телятины по Итальянски.
Раки съ приборомъ.
Пирожки Испанскіе.
Принцессы съ филейками шолей.
Баракили.

Вторая подача.

Восемь блюдъ на смѣну лотажей.

Турботъ въ сметанѣ.
Форели со шпекомъ.
Ветчина въ брезѣ.
Пирогъ съ пулардою.
Пирогъ съ полосками говядины по Англински.
Террина сборная.
— — съ крылами и кор-нями.
Утки съ приправою.

Третія подача.

Четырнатцать блюдъ антреме холодныхъ.

Пирогъ загнутой.
— — съ фазаномъ.
Говядина экарлатомъ, гарнирована сосисками.
Ветчина гарнирована бараньими языками.
Раки рѣчные.
Кроканъ съ абрикозами.
Бисквитъ Савойской.
Гато съ саломъ.
Рамекинъ душой.
Индѣйка въ добѣ.
Утка по Дульетову.
Языки по Руански.
Языки по Тройски.

Дю-

Digitized by Google

Дюжина блюдъ жаренаго, по два каждаго.

Утки.
Куропатки.
Цыплята.
Фазаны.
Курица, одно блюдо.
Заяцъ молодой, 1 блюдо.
Пуларда жарена въ шпекѣ на вертѣлѣ.
Голубята орполанами, одно же блюдо.

Восемь саладовъ.
Четыре чаши померанцовъ.

Четвертая подача.

Двадцать четыре антреме горячихъ на смѣну жаренаго и саладовъ.

По два бл. телячье сладкое мясо съ приправами.
бобы зеленые Турецкіе съ соусомъ бѣлымъ.
трюфели по Италіански.
стволы лактуку съ жюсомъ.
капуста цвѣтная съ пармезаномъ.
кремъ Англинской.
яичница.
рагу сборное.
салядъ изъ раковыхъ шеекъ.
беньеты разные.
Четыре блюда трюфелей въ куртъ бульіонѣ.

Столъ на 20 приборовъ, въ 27 блюдъ, ужинной, въ мѣсяцѣ Сентябрѣ.

Первая подача.

(Смотри чертежъ VII.)

1. *Судки по срединѣ.*
2. *Два горшка съ цвѣтами по концамъ судковъ.*
3. *Два жирандоля близъ горшковъ.*
4. *Два большихъ блюда близъ жирандолей.*

Четверть телятины въ собственномъ соку.
Филейная часть по Гогардову.

Digitized by Google

5. Два антре по концамъ стола.

Филейки скальной рыбы. Филейки щучьи жареныя.

6. Два среднихъ антре по бокамъ стола.

Банка семги съ шейками и кулисомъ раковыми.
Карпь съ молоками и соусомъ своими.

7. Четыре антре по бокамъ среднихъ антре.

Пуларда по Монтморенсову, съ эссенціею ветчинною.
Куропатки съ трюфелями.
Курица съ приборомъ и печенками.
Балонъ изъ Индѣйки, окладенъ цвѣтною капустою.

8. Четыре антре по боч вышеписанныхъ.

Окуни по Голландски.
Скаты черепахою по Испански.
Вьюны съ виномъ Шампанскимъ, пробраны пѣтушьими гребнями.
Гашо изъ шолей.

9. Четыре антре близъ предшедшихъ къ угламъ стола.

Цыплята съ яицами.
Чирята съ стволами салад-ными.
Филейки баранины глазиро-ваны съ цикоріею.
Голуби глассированы и ра-ки съ салпико.

10. Четыре антре на углахъ стола.

Бекасы въ салми съ олив-ками.
Пуларда канеломъ съ гре-бнями.
Голуби гратиномъ, съ трю-фелями цѣльными.
Крыла съ виномъ Шампан-скимъ.

Вторая подача.

Четыре антреме холодныхъ.

Голова веприна гарнирована бараньими языками.
Гашо изъ зайца гарнировано галантиномъ.
Трюфели. — Раки.

Восемь блюдъ жаренаго.

Фазанъ.
Утка.
Куропатки.
Чирята.
Цыплята.
Бекасы.
Сивки.
Голубята ортоланами.

Шесть

Digitized by Google

Шесть саладовъ.

Четыре чаши померанцовъ и восемь соусовъ къ жареному.

Третія подача.

Десять антреме горячихъ на смѣну саладовъ и померанцовъ.

Стволы саладные съ жюсомъ.
Спаржа.
Рагу съ черепахою.
Телячье сладкое мясо по Дофински съ цвѣтною капустою.
Печенки птичьи въ крепинѣ.
Гренки съ ветчиною.
Профитроль изъ раковъ.
Два блюда генуазовъ.
Яблоки по Португальски.

Столъ на 25 куверповъ, 31 блюдо, въ мѣсяцѣ Сентябрѣ.

Первая подача.

Филе убранное цвѣтами.

Два ваза фарфоровыхъ.

Два жирандоля.

Два горшка съ цвѣтами.

Два антре близъ горшковъ цвѣточныхъ.

Баранина по Сенменульдски. — Четверть телятины съ жюсомъ.

Двѣ чаши суловыхъ лобовъ антре.

Супъ со пшеномъ Сарацинскимъ и раками.
— деревянная нога называемой.

Четыре антре по бокамъ стола.

Утка попьетомъ съ эссенціею.
Пуларда по Монтморенсову.
Цыплята съ фисташками.
Голуби съ яицами и шрюфелями.

Четыре антре крупныхъ мясъ.

Гренадинъ телятины глассированной.
Филейная часть съ лактукомъ.

Digitized by Google

Гато Королевскія.
Лопатка баранья съ бедринцомъ.

Четыре антре пряженье по угламъ стола.

Цыплята въ маринадѣ. Голубята въ беньешахъ.
Пуларда по Баварски. — — солнцемъ.

Четыре антре черныхъ.

Фазанъ съ соусомъ карьпьимъ. Рябчики съ соусомъ Испанскимъ.
Чирята съ трюфелями. Сивки съ оливками.

Четыре антре для замкнутія втораго и третьяго ряду блюдъ.

Голубята грашиномъ съ трюфелями.
Крыла индѣичьи въ винѣ Шампанскомъ.
Цыплята маленькіе съ шіа.
Филейки пуларды въ бѣломъ соусѣ.

Вторая подача.

Два большихъ антре на смѣну суловыхъ чашъ.

Семга въ салпико.
Миноги гарнированы раками.

Третія подача.

Два антреме на смѣну съ концовъ.

Пирогъ съ индѣйкою.
— — зайцомъ.

Два блюда жаренаго на смѣну другихъ блюдъ къ концу стола.

Поросенокъ дикой. Ягненокъ.

Четыре чаши померапцовъ.

Четыре блюда жаренаго близъ померанцовъ.

Пуларда шпекованная, жареная въ ломтяхъ сала.
Утки.
Цыплята налиты яицами.
Голуби.

Че-

Digitized by Google

Четыре салада.

Четыре блюда жаренаго сбоѣ саладовѣ.

Фазаны.
Куропатки.
Сивки.
Бекасы.

Четыре блюда жаренаго на углахѣ стола.

Два блюда голубятѣ ортоланами.
— — цыплятѣ.

Четвертая подача.

На смѣну блюдѣ сѣ концовѣ два антреме.

Два блюда раковѣ пирамидою.

Двацать два малыхѣ антреме.

Анимели.
Печенки птичьи вѣ крепинѣ.
Телячье сладкое мясо по Дофински.
Два блюда гренковѣ сѣ ветчиною.
Беньеты фисташечные.
— — Португальскїе.
Два бл. стволы саладные сѣ жюсомѣ.
Два бл. рагу сборное.
Два бл. трюфелей.
Лапы индѣичьи.
Рагу Сенменульдское.
Бобы Турецкїе зеленые.
Кремѣ бархатной.
— — шоколадной.
— — фисташечной.
— — Англинской.
Рамекины.
Малые слоеные пирожки.

ИНОЙ СТОЛѢ.

Первая подача.

Филе.

Двѣ суловыхѣ таши.

Супѣ для здоровья сѣ пулардою.
Рябцы вѣ легкомѣ супѣ.

Digitized by Google

Шесть антре.

Рябчики съ соусомъ Испанскимъ.
Цыплята съ яицами и огурцами.
Чирята съ стволами салатными.
Голуби и раки.
Нога баранья съ бедринцомъ.
Ядерная телячья часть гренадиномъ.

Вторая подача.

На смѣну двухъ суловыхъ чашъ.

Индѣйка съ приборомъ и эссенціею.
Пирогъ съ кроликами.

Третія подача.

Четыре блюда жаренаго.

Рябцы.
Бекасы, или сивки.
Цыплята налиты яицами.
Голубята орѣоланами.

Два салата.

Двѣ тарелки померанцовъ.

Четвертая подача.

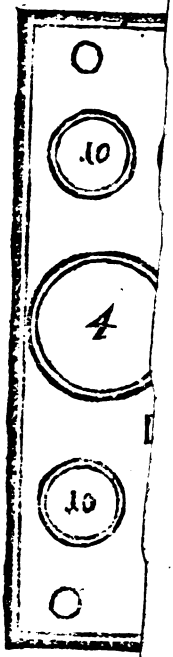
Восемь антреме.

Хлѣбцы Баварскіе.
Трюфели.
Кремъ.
Печенки пшичьи.
Рамекины.
Слоеной пирогъ.
Карды Испанскіе.
Лапы индѣичьи.

(Окончаніе росписей столовыхъ мѣсячныхъ и другихъ будетъ въ шестой Части.)

Конецъ V Части.

Digitized by Google



Digitized by Google

будетъ въ шестой Части.

Конецъ V Части.

Digitized by Google

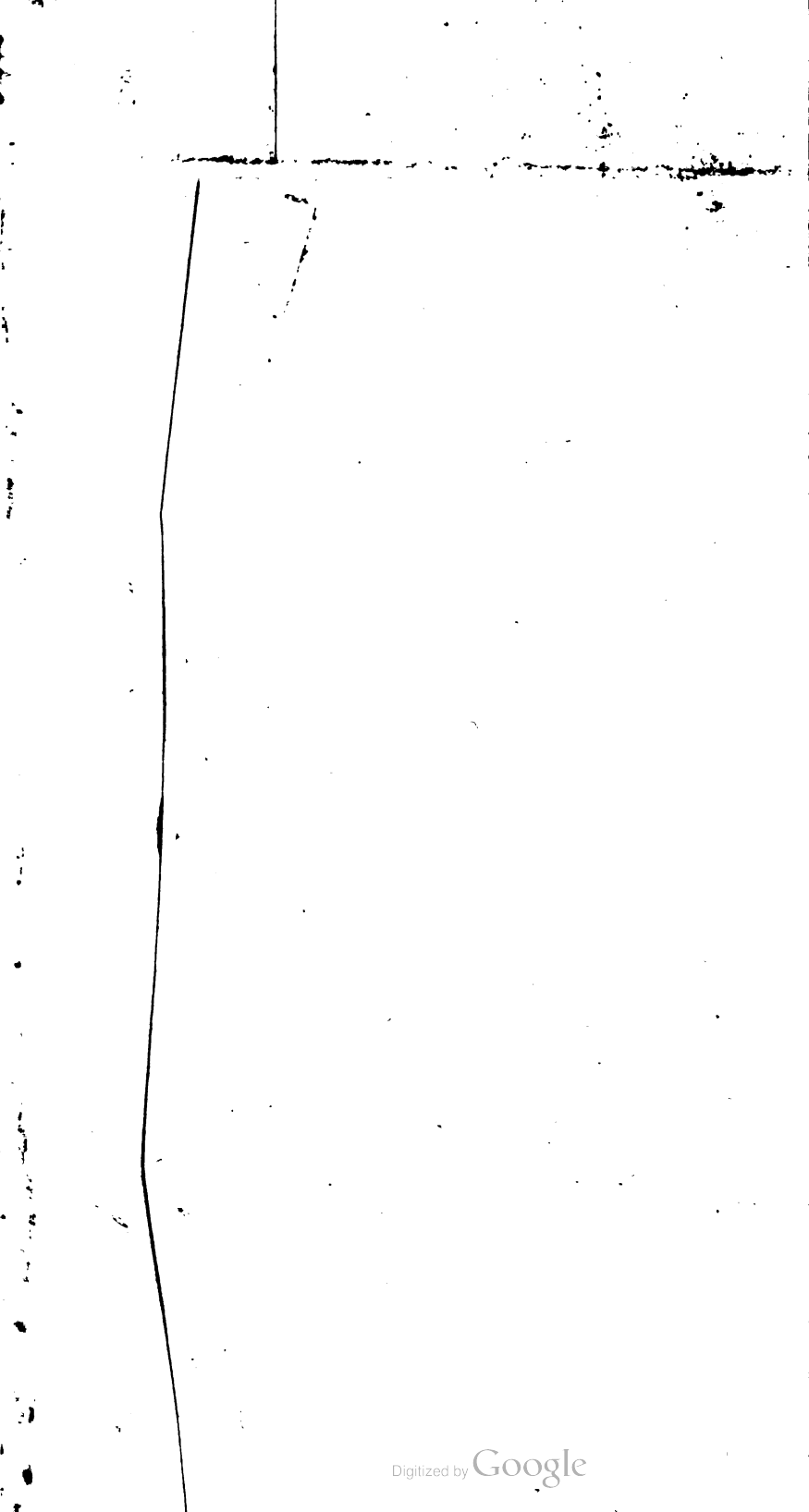
Digitized by Google

Digitized by Google

Столъ

Digitized by Google

Digitized by Google


Digitized by Google

Digitized by Google

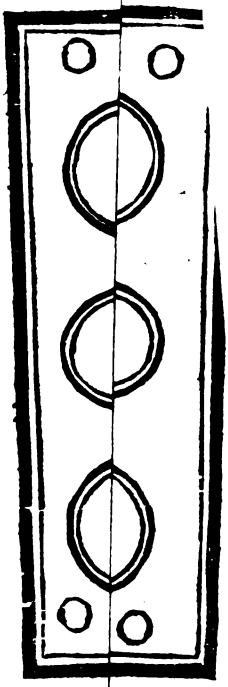
Спи

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Sm 5196/5

Digitized by Google